PRAKTYCZNA PANI

Nr 31

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok IV

30 LIPIEC 1938

Studio Dorvyne - Paris



NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

Kochali się...

PAMIĘTNIK PRABABKI

Motto:
„Choć ciało umrze, pamięć będzie żyła,
że w świecie żona wierniejsza nie była".
(z listu ks. Franciszki do męża).

Oto, Drogie Czytelniczki, historia pięknej miłości z zapomnianych dziejów wysnuta. Oto opowieść o dwojgu ludziach, którzy się kiedyś, przed dwustu laty kochali. Byli młodzi, bogaci, znani w całym kraju, wiedli życie barwne i szerokie, łączyła ich świetna tradycja rodzinna, magnacka zamożność, dostojeństwo pochodzenia — połączyła ich i miłość. Przeżyli oboje cudowne narzeczeństwo, radosne pierwsze lata małżeńskie, a potem — nader częsta kolej rzeczy — ona była nieszczęśliwa. I jej to przeżycia, dzieje jej serca odżyją przed nami na tych kilku kartkach. Przeżyjemy z nią wczesną młodość, oczekiwanie miłości, narzeczeństwo, ślub, lata szczęścia i lata rozczarowania. Chcemy wierzyć, że bliską stanie się Wam, Drogie Czytelniczki, nasza tak zakochana, tak serdecznie miła, a nieszczęśliwa choć mądra i bogata, godna szczerej sympatii bohaterka.

*

Oboje pochodzili z najlepszych rodzin w kraju. Ona, Franciszka Urszula księżniczka Korybut-Wiśniowiecka, z rodu, który króla polskiego miał w swym gronie, była ostatnią spadkobierczynią magnackiej rodziny. Rodzice jej, książę Janusz Antoni, wojewoda krakowski i Teofila z hrabiów Leszczyńskich, zostawili jedynej córce wszystko, co mieli najlepszego: staranne wychowanie i wykształcenie, kulturę umysłu i serca, wspaniałe bogactwa. Nie dali jej jednego tylko: urody. A żyć bez piękności i wdzięku nie było łatwo kobiecie w tych czasach, gdy za Sasów Polska bawiła się i hulała, jak długa i szeroka, a wyszukana galanteria dla pięknych pań, francuskie flirciki i adoracje pierwsze kroki stawiały na parkietach salonów.



Franciszka Urszula z ks. Wiśniowieckich ks. Radziwiłłowa.

Zb. Muz. Czapskich w Krakowie.

Brak urody wynagradzały obficie walory umysłowe naszej bohaterki: wykształcenie niezwykłe, dowcip, talent literacki, — niestety księżniczka Franciszka dostała za męża człowieka niezbyt mądrego, choć piastującego wysokie urzędy, za to ładnego i szaławiłę. Miłość dała jej też więcej rozczarowań i cierpień, niż szczęścia. Ale była to miłość tak piękna, tak serdeczna, tak pełna oddania i wzruszającego uroku, że dziś — po dwustu latach — czar jej żyje jeszcze w pożółkłych kartkach listów, pachnących nikłym zapachem jaśminu i lawendy. Zajrzyjmy do nich, a uderzy nas z całą mocą, chwytającą za serce, tej wielkiej miłości urok nieodparty...

Księżniczka Franciszka Urszula Korybut-Wiśniowiecka urodziła się w rodzinnym swym Czartorysku na Wołyniu 13 lutego 1705 roku. Była jedyną córką księcia Janusza, wojewody krakowskiego, wielkiego pana, dumnego magnata, któremu nie obce były również „litterae et artes": zajmował się sztuką i nauką, ba, sam nawet piórem się parał, wydawszy drukiem nabożną książeczkę z dziwacznym trochę tytułem „Niektóre akty strzeliste do świętego Filipa bez litery R". Matką Franciszki była Teofila, z domu hrabianka Leszczyńska, a wdowa po Filipie Konarzewskim, staroście konińskim. Podzielała ona i serdeczną miłość męża do jedynaczki i jego troskę o jak najstaranniejsze jej wychowanie i wykształcenie. Wykształcona też była księżniczka Wiśniowiecka nadzwyczajnie, jak na kobietę swojej epoki. Znała nie tylko wybornie, poza językiem ojczystym język francuski, ale i łacinę, orientowała się dobrze w zagadnieniach religijnych i państwowych, posiadała znajomość literatury, historii, geografii, prawa, stosunków europejskich. Zdradzała ponadto już za lat dziewczęcych niezwykłą zgoła u kobiety w tej epoce zdolność i chętkę do pióra, które wydać miały następnie piękne wierszowane listy do męża i zrobić z niej u schyłku życia pierwszą polską autorkę dramatyczną. Do tych jej zalet dołączał się dowcip i humor, wdzięk w sposobie bycia choć nie wolny od nieśmiałości, filuterność w postępowaniu z bliskimi i serce ogromnie czułe, umiejące kochać, po kobiecemu pełne wierności i oddania. Nie grzeszyła tylko, niestety, pięknością księżniczka Francisia i zbyt krótkiego szczęścia w życiu zaznała. Zobaczymy, jakie niby świetne, a w gruncie rzeczy często i rzewnie opłakane losy wiodły ją przez życie.

On pochodził również z jednego z najpotężniejszych domów magnackich w Rzeczypospolitej. Był to nikt inny, jak książę Michał Kazimierz Radziwiłł, zwany „Rybeńko" od swego ulubionego przysłowia, wojewoda wileński i jeden z tych licznych w XVIII wieku polskich hetmanów, którzy nigdy prochu wojennego nie wąchali i ani razu w życiu nie szczerbili oręża wojennego na karkach wrogów. Syn Karola Stanisława, kanclerza litewskiego i Anny księżniczki Sanguszkówny, urodził się w Białej Radziwiłłowskiej 13 czerwca 1702 roku Chwiejny, mało samodzielny i dość miałkiego rozumu książę Rybeńko tak pod względem wykształcenia jak i wartości duchowych nie dorównywał ani w części swej mądrej żonie. Był jednak wesołym kompanem, niezastąpionym w towarzystwie, amatorem uciech, widowisk i rozrywek (a cechy te nie były małoznaczne w czasach saskich), lubił wino i kobiety, polowanie i teatry, był przy tym bardzo przystojny i wesoły, a że fortuną rozporządzał magnacką i zajmował najwyższe na Litwie urzędy, był książę Michał Radziwiłł jednym z najmożniejszych dygnitarzy w Rzeczypospolitej.

Tych dwoje ludzi — kochało się. I dziś, choć to właśnie w maju bieżącego roku minęło 185 lat od chwili śmierci heroiny naszego romansu, miłość serdeczna i gorąca księżniczki Francisi do jej najdroższego Michasieńka nie straciła wdzięku i uroku. Opowie nam o niej ten oto pamiętnik prababki.

*

W Czartorysku, 1 grudnia 1724 r.

Mówił mi też już nieraz Ojciec Dobrodziej: „Francisiu dziecko, z serca Ci radzę, spisuj sobie czasem w swoim seksternie myśli i zdarzenia, co się w Rzeczypospolitej lub domu naszym przygodzi, albo zgoła co do młodej głowy wpadnie, bo z zapisków takich i pożytek i przyjemność wielka". Dotąd się jakoś do tych zajęć nie zabrałam, ale też na Andrzejki taka mi się wróżba osobliwa wydarzyła, że i zapisać ją muszę, bo a nuż się sprawdzi, co mi daj Boże. W wilię św. Jędrzeja zwyczaj jest wśród co młodszych panien, że bawią się różnymi wróżbami, żeby za sprawą wiedzy tajemnej męża sobie przeznaczone-



Michał ks. Radziwiłł (Rybeńku), Hetman Wielki W. X. L.

Ze zbiorów pryw.

go i los życia poznać. Na zamku naszym w Czartorysku, jak ten zwyczaj doroczny pozwala, również się wróżby panieńskie szykowały, na co nawet Mama Dobrodziejka sprzeciwu nie wypowiedziała. Wszystkie panienki jejmościanki z fraucymeru księżnej Matki wróżyć sobie miały, wosk lejąc, koguta puszczając, i ktoby jeszcze te różne rodzaje spamiętał. Aliści któregoś dnia jeszcze przed św. Jędrzejem, kiedym zeszła raniutko do kuchni, żeby przed śniadaniem z dziewczętami służebnymi, jak to lubię, pogawędzić, odwołała mnie na bok Hanusia i powiada: „a czy jejmościanka księżniczka Francisia słyszała o wróżbie starej Praksedy?" Ażem z ciekawości wielkiej podskoczyła, bo mi o starej Praksedzie, co w kuchni zawsze gęsie pierze drze, nikt nic ciekawego jak żyję nie mówił. A Hanusia powiada, aż się jej te czarne oczy jak tareczki świecą: że to, gdy młoda panna w dzień św. Jędrzeja nic aż do wieczora do ust nie weźmie, tylko przed snem zje placuszek przez samą siebie z mąki, wody i soli upieczony, to się już ani chybi przyszły mąż we śnie pokaże i kubek wody poda. Aż wstyd mi wielki to przyznać, bo mi już na dwudziesty rok idzie a przy tym niebylejako w naukach jestem kształcona, ale wielce mi opowieść Hanusi do smaku przypadła. Bo to nie tylko płocha ciekawość, kto nas do ołtarza powiedzie, ale i sprawa przecież wielka i poważna: tego jednego człowieka nad wszystkich kochać, z nim całe życie żyć i dzieci chować, jak nam Bóg przeznaczy. To i na mój rozum rzecz dużej wagi i lepiej o niej za wiele przemyśliwać, niż co nie daj Boże — fałszywy krok zrobić. Kiedy mi więc Hania wróżbę wdowy Praksedy opowiedziała, pomyślałam sobie, że mi jej koniecznie sprobować trzeba. Lata do małżeństwa dobre już mam, wyprawy gotowej pełne skrzynie, a Rodzice Dobrodzieje o to się tylko i frasują, żeby mnie jedynaczce los szczęśliwy zapewnić. Może też i w zapusty zaręczyny się odprawią w Czartoryskim zamku? Tak tedy postanowiłam sobie, że wróżby Hanusinej sprobuję, a choć trudno mi było dzień cały nic nie zjeść, postanowiłam na swoim. Niech mi też dobry św. Jędrzej los przeznaczony pokaże! I co się stało? Śni mi się w nocy, że bal się u nas jakiś odprawia, a ja w pierwszą parę tańcuję. Przy kolacji siada przy mnie do stołu pan jakiś młody: wąs jasny, włosy kędzierzawe, wzrostu słusznego, strój na nim bogaty, a kawaler fantazji wielkiej i humor ma wesoły. I on ci mi wobec wszystkich kielich wina podaje. Obudziłam się rano, jakbym już go znała i sercem miłowała, a przecieżem go nie widziała nigdy, pewność tę wielką mam. Daj mi też Boże dobry, żeby podobny do niego był mężem moim. Cały adwent codzień do św. Jędrzeja trzy łacińskie pacierze zmówię, aby mi sen sprawdził. Ale zegar już południa dobiega, pacierz zmówić i na obiad śpieszyć szybko już trzeba. Wstyd mi wielki, że od tak błahych rzeczy dziennik mój zaczęłam, ale jutro poprawić się zamyślam, i dużo w nim o sobie i rodzie naszym i zamku zapisać obiecuję.

(D. c. n.)

Twoja piosenka

Nigdy jej nie usłyszę, bo już ciebie nie ma,
Piosenka patrzy na mnie twoimi oczyma,
Gwizdałeś ją cichutko o szarej godzinie
Co minęła na zawsze, lecz w sercu — nie minie.

Jakże ja cię odnajdę na podniebnych szlakach
Gdy będę niecierpliwie biegła w obcych tłumie?
Jakie do ciebie wiodą drogi, jakie znaki?
Kogo spytam o ciebie, kto mi wskazać umie?

Chyba zaśpiewam piosnkę, przeplataną łzami,
Naszą piosnkę, co patrzy twoimi oczami.

Z.

* * *

Zamglonym srebrem
Wszystko oświeca
Seledynowe
Światło księżyca.
Taki samotny
Patrzy krąg blady
Na wieś co drzemie
Pod czarnym sadem,
Na pola śpiące,
Na łąk kobierce.
Taki samotny
Jak moje serce.

B — a

Akta sprawy Mayerling-Vetsera

W Wiedniu sprzedano niedawno drogą licytacji archiwum prywatne, należące do hr. Edwarda Taaffe, prezydenta ministrów i osobistego przyjaciela cesarza Franciszka Józefa. O sprawie tej podaje dr Hans Erman w piśmie „Frauen - Illustrierte", co następuje:

W wymienionym zbiorze miały się znajdować według wszelkich przypuszczeń sławne akty sprawy Mayerling - Vetsera, które założył sam cesarz Franciszek Józef po śmierci swego jedynego syna, powierzając nad nimi pieczę hrabiemu Taaffe. Zdawało się, iż owe akty odsłonią tajemnicę tragedii rozegranej w pałacyku myśliwskim pod Wiedniem przed blisko 50 laty. Zainteresowanie więc przebiegiem licytacji było powszechne. Podane jednak do ogólnej wiadomości wyjaśnienia szefa domu hr. Taaffe głosiło, że właśnie owe akty, dotyczące śmierci arcyksięcia Rudolfa i wszystkich związanych z tym okoliczności w tajemniczy sposób zaginęły.

Dawno przebrzmiała stara historia, a budzi dotąd niesłabnące zaciekawienie. Każda o niej opowieść lub film mają powodzenie zapewnione. Może dlatego, że jej treścią jest los dwóch serc związanych nieszczęśliwą miłością i że mgła przesłaniającej ją tajemnicy nie daje się przeniknąć. A może, iż na tle tej pięknej tragedii i sprawy, krążyło tyle domysłów? Prawda jednak pozostaje dotąd w najgłębszym ukryciu. Nie zdołano jej nigdy uchwycić.

Ujawni ją zapewne kiedyś pamiętnik cesarzowej Elżbiety, ale na to czekać trzeba jeszcze lat wiele. Jeden z pięciu wydrukowanych wówczas egzemplarzy spoczywa w Czechosłowacji, złożony w gmachu sądowym przez księcia Rudolfa von Lichtenstein, któremu pozostawiony był w spadku. W roku 1950 ma być przekazany Akademii Umiejętności w Wiedniu do rozpatrzenia i wtedy dopiero świat zaznajomi się z prawdą tego dramatu tak bardzo dotąd ukrywanego.

Jedyny urzędowy komunikat wydany, jak zapewnia dr Erman, po owej nocy z dnia 29.I na 30.I 1899 r. spędzonej przez zakochaną parę w domku myśliwskim w Mayerlingu podawał, że arcyksiążę Rudolf w przystępie silnego zdenerwowania, pozbawił się życia i że jednocześnie w znajdującym się obok pokoju znaleziono zwłoki siedemnastoletniej baronówny Mary Vetsera...

To było wszystko — szczegółów nie podawano, a prasa udzielała wówczas zbyt skąpe wiadomości, aby można się było w nich zorientować. Były one zresztą sprzeczne i budziły wiele wątpliwości.

Ludność wiedeńska, śledząca tryb życia następcy tronu, nieszczęśliwego w pożyciu z arcyksiężną Stefanią, a znanego ze swych przelotnych miłostek, wiedziała o jego zainteresowaniu się młodziutką baronówną Vetsera, której ukazanie się na dworze wzbudziło ogólny zachwyt.

Czy przeczuwała wówczas ta urocza dziewczyna, pochodząca z powszechnie szanowanej rodziny, że hołdy składane jej przez arcyksięcia na wszystkich balach i przyjęciach dworskich, przyjmowane przez nią z nieukrywaną radością, staną się w przyszłości powodem różnych powikłań, z których sieci nie będzie się mogła wyplątać?

Kochała go i nie mogła mu się oprzeć. Nie przewidywała, jadąc do niego ośnieżoną drogą do zameczku w Mayerlingu, że już zeń żywa nie wróci. Że ten lśniący kobierzec śnieżny spowinie ją wkrótce śmiertelnym całunem, gdy zwłoki jej przewiezione nocą, złożone zostaną potajemnie na cmentarzu w klasztorze Ś-go Krzyża.

A może to dar arcyksięcia, pierścionek z wyrytym napisem: „złączeni w miłości aż do śmierci" przyniósł jej to nieszczęście?

Podana przez komunikat wiadomość o samobójstwie w Mayerlingu nie znalazła wówczas wiary. W mniemaniu wiedeńskiego społeczeństwa arcyksiążę Rudolf, człowiek doświadczony w sprawach miłosnych, znalazłby z pewnością inne wyjście w likwidowaniu romantycznej historii z młodocianą baronówną. Powątpiewano w to nawet i w trzydzieści lat później, gdy znaleziono pewne dowody tyczące tej sprawy. Stało się to w 1919 r. już po śmierci cesarza Franciszka Józefa i po rewolucji w Wiedniu, gdy otworzono wreszcie archiwa: cesarskie i miejskie. Skrupuły dobierania się do tajemnicy dworu Habsburgów już znacznie się wtedy zmniejszyły. Niestety, jak podaje dr Erman, archiwa były puste. Jakaś troskliwa ręka usunęła wszystkie szczegóły owej fatalnej nocy. Jedynie w tajnej kancelarii znaleziono mały ręczny kufereczek, na którym był napis: „Spuścizna po baronównie Mary Vetsera". Mieścił on kilka przyborów toaletowych, książkę, teczkę do listów, zawierającą dawno wyszłe z obiegu banknoty oraz popielniczkę z onyksu, ozdobioną złotymi szponami orła. Na spodzie popielniczki były słowa: „Lepiej rewolwer niż trucizna, rewolwer pewniejszy".

Czy istotnie owe słowa pisane były, jak zapewniają rzeczoznawcy, ręką baronówny Vetsera? O tym opowiedzą również kiedyś wspomniane już wyżej pamiętniki cesarzowej Elżbiety, nieszczęśliwej matki arcyksięcia Rudolfa, która podobno nigdy nie mogła przeboleć straty ukochanego syna.

Kto wie jednak naprawdę, co zaszło wówczas w Mayerlingu. Istnieją nawet przypuszczenia, że książe Rudolf, niestały kochanek zdradzał już wówczas piękną baronównę i że to ona właśnie pomściła siebie tak okrutnie, odbierając następnie i sobie życie.

Mak.

BOGUWOLA

DROGI I MANOWCE

POWIEŚĆ

20)

Jakoż za kilka dni naznaczył spotkanie. Adam, idąc na nie, był zły i niespokojny. Nie chciało mu się wchodzić w kompromisy z jakimś drapichrustem, pijakiem i degeneratem. Obie panie — żona i teściowa — nie zostawiły na jego sławie ani jednej jaśniejszej plamki. Kwiatkowska potępiała go surowo i bezwzględnie, przyznając się jawnie do nienawiści „za zmarnowanie życia Kizi" — córka łagodziła to o tyle tylko, o ile potrzebne było dla zademonstrowania jej dobrego serca. Raz tylko zagalopowała się w opowiadaniu i zasyczała takim jadem, że zdziwiony Adam spojrzał na nią uważnie. Spostrzegła się, ale nie pohamowała — przeciwnie — zaakcentowała dobitnie: zaczynam go nienawidzieć, nienawidzieć coraz bardziej, kiedy pomyślę, że on stoi między mną, a Tobą! — Kiedy to pomyślę, poszarpałabym go, pogryzła, jak wszystkie przeszkody, które nas dzielą. Rozczulony Adam wycałował zakrzywione paluszki, niby szpony, gotowe walczyć z nieobecnym wrogiem i mimo woli porównał Kizię z Helenką. Bierna ofiarność jest tak mało efektowna. I Kizia i jej matka usilnie nastawały na to, żeby całą sprawę ze Zbyszkiem załatwić cichutko, zgodnie, bez rozgłosu. Niepokoiły się. Zbyszek wiedział zbyt wiele, pamiętał dystyngowaną panią Kwiatkowską w suterenie, jak wydziwiała ze służącemi, które przyniosły bieliznę do maglowania. Pamiętał nadobną Kizię w otoczeniu takim, w jakim nie widziały jej nigdy rozkochane oczy Adama. Nalegały też obie na to usilnie, żeby Zbyszka sprowadzić do nich — już one się z nim rozmówią, bez udziału Adama. Trzeba było po prostu wybadać — jak przyjmie nowinę, czy nie wścieknie się z miejsca, nie bluźnie jadem wyzwisk i przypomnień. Trzeba było tę pierwszą falę wziąć na siebie, aby nie doszła do niczyich uszu. To zastanowiło Adama — a może i ciekawy był, jak też to wygląda ów Zbyszek, który czarownymi ustami spił pierwsze miłowanie Kiziuty.

Mieli się spotkać wieczorem, koło kolumny Zygmunta. I Adam wysiadając z tramwaju już z daleka dojrzał jakąś wysoką postać, krążącą w świetle latarni. Zbliżył się — wrażenie było straszne! Musiał siłą woli opanować nerwy, aby nie cofnąć się, a spokojnie zacząć rozmowę. Zbyszek był trochę pijany, na tyle tylko, że alkohol wyostrzył mu zmysły, rozdrażnił nerwy; w takich razach w duszy zrywało mu się morze buntu i nienawiści i żalu — „robak" gryzł i nękał, trzeba go było wtedy zalewać, aż do błogiego stanu zuchwałej radości.

Na propozycję rozwodu przysunął swą okropną twarz do twarzy Adama i warknął:

— Nie!

Adam zadygotał z nienawiści i obrzydzenia. Ten potwór śmiał rościć sobie prawo do Kiziuty — ta parodia ludzkiej twarzy!

Ale opanował się i począł tłumaczyć spokojnie, rzeczowo, rozsądnie. Właściwie to można przeprowadzić i bez jego zgody, tylko nieco dłużej — no i zrobi się tak — tylko dobra wola i delikatność tych pań — że w ogóle rozmawia w tej sprawie. — Ale Zbyszek przecząco kiwał głową i rechotał złośliwie. Nagle Adamowi błysnęła niefortunna myśl: a możeby posmarować? — prędzej by doszło się do ładu z tym oberwańcem. Ale oto śmiejący się Zbyszek na wzmiankę „o odszkodowaniu" — zadygotał, przyskoczył do Adama i chrapliwie wyrzucił z siebie:

— A pan za swoją żonę ileś odstępnego dostał?

Jedna sekunda — gdyby nie żyd, który się przy nich zatrzymał — jedna sekunda! — a doskoczyliby do siebie. Ale Adam się opamiętał, odwrócił i odszedł, a za nim gonił zły, rechotliwy śmiech.

* * *

Co roku w końcu czerwca, kiedy dzieci rozpoczynały wakacje, wyjeżdżała Wernerowa na letnisko. Letnisko było stale i nieodmiennie na Grabince, gdzie u tego czy innego gospodarza odnajmowano chatę na dwa rozkoszne, a krótkie letnie miesiące. Wyjazd taki, pomimo zamętu i pracy, jaki sprowadzał, napawał Wernerową błogim stanem zadowolenia, bowiem rozproszone zazwyczaj życie rodzinneześrodkowywał i skupiał przy jednej radosnej myśli. Każde z dzieci cieszyło się na swój sposób, każde śpieszyło do czego innego, a wszystkie na te dwa miesiące „wracały" do matki, skupiały się koło niej.

Po wyjeździe Wernerów Helence jeszcze bardziej opustoszała Warszawa. Ciotka Kazia, wbrew dotychczasowym teoriom, poczęła napomykać, że młodej kobiecie samej mieszkać nie wypada, o tym, że jedni mają duże mieszkania, gdy inni.., itd. Ale Helenka delikatnie dała do zrozumienia, że wszystko to może i racja, ale nic zmienić nie myśli. Ciotka się obraziła, były „na chłodno".

Od Adama wiadomości nie było.

Do dawnych bolesnych myśli przybyło uczucie męczącej, fizycznej tęsknoty. Snuły się wspomnienia pieszczot i słów serdecznych. Bujna wyobraźnia podsycana nadmiarem wolnego czasu, podsuwała echa scen dawno przebrzmiałych, a wciąż jednak bliskich i żywych. Drobiazgi, fotografie, listy, zapach perfum, który wiernie pozostał w pustej szufladce — wszystko to szło za Helenką ,przypominało i męczyło. Na próżno starała się wzbudzić w sobie zupełną obojętność: zapomnieć nie mogła. Pamiętając radę Maryni — módl się i pracuj — próbowała zająć się sprawami domu.

Poczciwy wuj Borski mocno się zafrasował i spłoszył. Czyżby jakie niedokładności?! — tak pięknie prowadził, tak się starał! — Czyżby znów chcieli go zrobić bezużytecznym?

Pracy społecznej lub dobroczynnej było dość, ale tu trzeba by się stykać z ludźmi, a to Helenkę męczyło najbardziej.

Przyjechała Marynia ;czas miała ograniczony, interesów mnóstwo, ale przyjaciółce poświęcała każdą wolną chwilę. Zdawało się na razie, że dawna serdeczność nie powróci, ale, gdy raz wieczorem Marynia zaczęła wspominać minioną młodość, swe okropne przeżycia, a później radosne odzyskanie narzeczonego — otworzyło się serce Helenki. A było jej tego dnia smutno i źle, drobna wzmianka w kalendarzu przywodziła przeszłość na pamięć.

— Nie mogę go zapomnieć, nie mogę — skarżyła się, mówiąc o mężu. — Ciągle myślę o nim, a kocham go coraz bardziej. I teraz dopiero widzę moich tysiące wad, błędów. Źle postępowałam, kochałam go biernie, nie starałam się zdobywać każdej jego myśli, nie dbałam o niego, więc odszedł. A teraz nie mogę zapomnieć.

— To dobrze. Przecież przysięgłaś kochać go do śmierci, a teraz chcesz zapomnieć?

— Ale on jest mężem innej!

— Najpierw nie jest mężem innej, choć o tym nic jeszcze nie wiemy, ale dla ciebie jest mężem twoim, którego przysięgłaś kochać do śmierci, bez względu na to, czy jest w sąsiednim pokoju, czy w innym mieście. Ta miłość sprawia ci ból? To inna sprawa, ale ona uchronić cię może przed fałszywą drogą. Nie wiemy, co przyniesie życie. Mówisz, że kochałaś go biernie. Tak, to racja. Wiele jest takich małżeństw, kochają się, a jednocześnie nie dbają o siebie. Jest moim mężem, moją żoną — nie odejdzie.

Dlatego to może ludzie, którzy żyją z sobą bez ślubu tak dbają o siebie wzajem. Myśl, że się każdej chwili rozejść mogą pobudza ich do ciągłej czujności. Ci legalni — przeciwnie. I dlatego to tak często odchodzą od siebie, faktycznie, lub myślą. Żyją pod jednym dachem, każde swoim życiem. Nieraz troskliwość i serdeczność okazana przez kogoś obcego i obojętnego bywa tą pierwszą kroplą, która później żłobi przepaść. I tu może tak było.

— Ja nie mogę jej potępić: pokochała go. Choć jej chwilami nienawidzę — to nie potępiam.

Ale Marynia nie godziła się z przyjaciółką.

— Nie ,stanowczo nie. Błoto będzie błotem, choćby je słońce ubarwiło kolorami tęczy. Miłość to nie pantera, która wyskakuje znienacka zza krzaka. Nie podawaj diabłu małego palca, nie schwyci ręki. A zresztą niech ją Bóg sądzi, tu chodzi o ciebie. Ty musisz wyjechać.

Marynia miała zamiar zabrać Helenkę do siebie, ale w Taszniku było zbyt dobrze, a przyjaciółka, patrząc na ich zgodne pożycie, jeszcze bardziej odczuwałaby swe opuszczenie. Namówiła więc ją, by na kilka dni odwiedziła Wernerową i Rudzką.

Marynia zatrzymała się u siostry.

Piękna Kama, obecnie pani Narduska, pomimo tylu lat, jakie przepłynęły nad jej ufryzowaną główką, była jednakowo ponętna. Niemało przyczyniła się do tego sztuka kosmetyczna, wytrwale i umiejętnie stosowana, a także i bogata oprawa, w której jak wiadomo, brylant zyskuje zawsze. Stary, a bogaty mąż nie żałował na nic. Po śmierci doktora Turzyckiego, wdowa przeniosła się do córki; wszystkie drobne, a uciążliwe troski, jakie związane były z prowadzeniem domu, — całą szarzyznę życia — wzięła na swe barki. Pani Turzycka była szczęśliwa i to szczęśliwa tylko przez Kamę. To też teraz kochała ją więcej niż kiedykolwiek. *(D. c. n.)*

Niezawodny przyjaciel

Mała, szara książeczka Pocztowej Kasy Oszczędności jest prawdziwym i niezawodnym przyjacielem człowieka. Pomaga mu ona w chwilach trudnych, upraszcza i ułatwia życie.

Człowiek stara się zarobić jak najwięcej i jak najwięcej odłożyć na zabezpieczenie bytu najbliższych. Jeden mniej, drugi więcej. Jak kto może i umie. To ostatnie jest ważniejsze. Przez szereg lat można z drobnych sum uzyskać jakąś poważniejszą kwotę. Trzeba tylko chcieć, z początku zmusić się, przyzwyczaić. Potem sami ocenimy, jak wielkie znaczenie ma umiejętność oszczędzania. Zarówno dla jednostki, jak dla społeczeństwa i państwa. Bo przecież bogactwo publiczne mierzy się stopniem zamożności obywateli.

Dziś ponad 3 miliony ludzi posiada 1.049.000.000 złotych wkładów, przezornie i celowo ulokowanych w Pocztowej Kasie Oszczędności. Przekonali się oni, że mogą mieć pełne zaufanie do tej pożytecznej instytucji, z całym spokojem powierzają jej swoje kapitały.

Trzy miliony ludzi. A reszta? Ta olbrzymia większość, która nie docenia dobrodziejstw P.K.O.? Czyżby nie oszczędzała, nie mogła oszczędzać? Tak nie jest. Owszem oszczędza wiele ludzi, ale w sposób przynoszący w konsekwencji niejednokrotnie stratę uskładanych pieniędzy.

W sienniku, w piecu, za podszewką, w różnych innych schowkach itp. miejscach „najbezpieczniejszych" przechowują ludzie pieniądze.

Złodziej, pożar, własna nieuwaga, czy roztargnienie pochłaniają od razu całe oszczędności, pieniądze ciułane nieraz przez całe życie.

Niezrozumiały lęk przed powierzeniem ich komukolwiek nie pozwolił umieścić ich w poważnej instytucji, dającej rękojmię bezpieczeństwa — woleli trzymać je w domu.

Zdarza się często, że to właśnie kobieta jest inicjatorką tego rodzaju niepewnej lokaty. Kobieta nie zdająca sobie sprawy z powagi sytuacji. Ona jest przecież „ministrem skarbu" w domu, od niej zależy cała administracja gospodarstwa, od niej t. zw. ład i porządek.

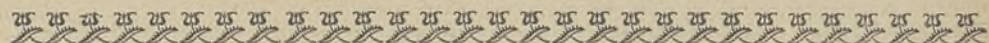
Jeśli już coś dało się zaoszczędzić, to rozumne przechowanie pieniędzy decyduje o ich użyteczności. Bo gdy będziemy je trzymać w domu, to nigdy nie będzie pewności, czy jutro zastaniemy je w schowku.

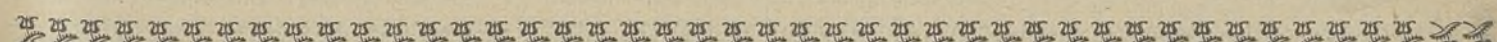
Każdy urząd pocztowy jest miejscem, gdzie można bez wahania, z całym zaufaniem zostawić swoje kapitały. Posiadanie książeczki i wysokość wkładu jest trzymane w tajemnicy. A w każdej chwili można wycofać pewną sumę, jeśli zajdzie tego potrzeba.

Czyż to nie jest idealnym przechowaniem naszych oszczędności? Najpewniejszym i najwygodniejszym.

A umiejętność oszczędzania jest w życiu człowieka sprawą bardzo ważną. Rozumie to dobrze ten, kto już kiedyś będąc w ciężkiej sytuacji korzystał z tego rodzaju pomocy. Szybkiej i niezawodnej.

Każda kobieta, której na sercu leży byt i przyszłość dzieci, powinna starać się jak najwcześniej wpoić w nie ideę oszczędzania. Pomoże to im uniknąć wielu zawodów w życiu, zapewni spokój i równowagę duchową. *(D. c. n.)*





Już czas odnowić prenumeratę na miesiąc sierpień

Szczęście w małżeństwie

Zdarza się, że młodzi małżonkowie ufni w swą wzajemną miłość, umyślnie odrzucają całą „filozofię" współżycia — wierząc, że to się najwyżej kiedyś, za lata przydać może — teraz wobec faktu, że się kochają, — reszta jest zbędna. Na razie wydać się może, że nawet mają rację, tylko, niestety, ten błogostan trwa zwykle krótko i nie krótkotrwałość miłości winna temu, tylko, że sami zakochani nie umiejąc tą miłością pokierować rozumnie, przyprawili ją o śmierć przedwczesną, zmarnowali.

Zasadniczy ton, ten początkowy, który się objawi już od rozpoczęcia wspólnego współżycia ma tendencję do ustalenia się, więc roztropniej jest pod owe jaskrawe ale przemijające i zmienne w napięciu i barwie tęcze miłości rzucić ostoję z marmuru czci i przyjaźni.

Utarło się mniemanie, że „sceny" i w ogóle kłótnie i sprzeczki pomiędzy mężem i żoną są czymś normalnym i nieuniknionym, są złem koniecznym — może złem nie są nawet, bo przecież po takich burzach nastają nowe okresy uniesień przenajsłodszej zgody.

Kobieta zwłaszcza często zdaje się niemal rozmyślnie wywoływać te burzliwe, kończące się — początkowo — we łzach i pocałunkach sceny.

Jest to z jej strony niezmiernie lekkomyślne igranie z uczuciem mężczyzny, jest to rozmyślne pomniejszanie w nim dla siebie szacunku.

Wprawdzie, chcąc za wszelką cenę zażegnać przykrą, a niekiedy wstrętną „scenę", mąż się zdobywa na objawy jak najczulszej miłości, ale na pewno, gdyby nawet w te pierwsze czasy nie przyznał się do tego przed samym sobą, zostaje mu po każdym takim zajściu — zlikwidowanym niby — osad niechęci, żalu, obrzydzenia.

Powoli „sceny" przybierają przykrzejszy charakter — pierwsza część — łzy, wyrzuty, gwałtowne wybuchy — rozrasta się i potężnieje, podczas gdy ta druga, pogodzenie, pocałunki, uściski — słabnie, zanika... nie przychodzi wkońcu wcale.

A takie burzliwe rzucanie sobie w twarz oskarżeń i wzajemnych zażaleń nigdy nie może doprowadzić do porozumienia.

Jest jeszcze gorzej, gdy małżonkowie usiłują używać scen — scen różnorodnego typu, bądź tych „wybuchowych" bądź tych — milczących (nie mówią ze sobą!) w celach zemsty pospolitej lub w celu — zawsze zawodzącym — zmuszenia innego do poprawy.

Jedynym i zarazem niezawodnym skutkiem będzie pogłębienie nieporozumień, zasiew wzajemnej nienawiści. Gdy żona ima się tej broni, w jej ręku oręż to zwykle niebezpieczny, gdyż zazwyczaj mężczyzna, któremu łatwiej to przychodzi niż kobiecie, oddala się od domu rodzinnego i wyszukuje sobie odszkodowań, które na jego własnym gnieździe najfatalniej mogą się *mścić*.

Reasumując rozważania nasze o porozumieniach i nieporozumieniach w małżeństwie, dojść musimy do wniosku, że łatwym i radosnym jest przy dobrej zobopólnej woli szukanie klucza od drzwi ducha ukochanej osoby, dążenie do przejrzenia się i zżycia, trudnym zaś i niepewnym będzie dopuszczenie do niesnasek i kłótni najpierw, a potem dopiero ustalenie zgody.

Jednak gdyby już doszło do nieporozumień i wzajemnych zażaleń — niekoniecznie wszystko uważać mamy za stracone. Rozsądek i przyjaźń nawet gdyby się znalazły tylko po jednej stronie, nieraz naprawić mogą to, co zepsuła nierozwaga.

Współżycie człowieka z człowiekiem oprzeć często należy nie wyłącznie na czci i miłości, ale także na sporej dozie wyrozumiałości i cierpliwości. Lichą byłaby miłość, któraby się na to nie potrafiła zdobyć, z drugiej strony zaś to samo wskaże rozum. Ponieważ samiśmy nie doskonali, nie możemy rozsądnie żądać od innych ludzi bezwzględnej doskonałości.

Pewna żona, wobec której obwiniano jej męża, powiedziała:

— Tak. Nie jest doskonały. Ale mnie się akurat taki mąż *należy*, bo ja także jestem niedoskonała.

Sądzę, że to mógłby powtórzyć każdy mąż i każda żona bez wyjątku.

Jedno wszelakoż jest pewne: gdy doszło do poważnych nieporozumień — gdy jednak zdecydowaliśmy się na zlikwidowanie ich inaczej, niż przez rozejście się — nie wystarczy temu, kto zawinił — przebaczyć. Trzeba *zapomnieć*. Dany fakt jakoby całkiem wyrzucić za nawias życia. Prawdziwe pojednanie nastąpić może tylko za tę cenę... kto ma uszy ku słuchaniu, — niechaj słucha!

*

Na te maleńkie, głębiej nie sięgające małe tarcia, które pomiędzy najserdeczniej dla siebie usposobionymi trafić się mogą, jest inna dobra rada niezawodna: w chwili, gdy jedno z dwojga zgrzeszy *brakiem* (uprzejmości, zrozumienia, wyrozumiałości), niech drugie w tejże chwili zareaguje *nadmiarem* w tym samym kierunku, nie zaś odwrotnie, w ten bowiem sposób zrównoważy się zło dobrem.

Nic głębiej nie przywiązuje człowieka, jak takie podanie przyjaznej dłoni w chwili, gdy on się zachwiał.

M. Benisławska



Twórczość *Marii Dąbrowskiej* dobrze jest znana polskim czytelnikom.

Wielka dynamika twórcza zmusza Dąbrowską do podejmowania wysiłków pisarskich, zakrojonych na wielotomową konstrukcję, czego urzeczywistnieniem są *„Noce i Dnie"*.

Tom I „Bogumił i Barbara"; tom II „Wieczne zmartwienie"; tom III „Miłość"; tom IV „Wiatr w oczy".

Lecz nie wyłącznie dzieje życia Bogumiła i Barbary ani ich dzieci, ani istnień z nimi związanych, ani nawet dzieje doskonale odtworzonej epoki schyłku XIX stulecia na tle której losy bohaterów „Nocy i Dni" się rozgrywają — stanowią istotny cel twórczy Marii Dąbrowskiej.

Takim jednym ludzkim istnieniem Barbary Niechcicowej, istnieniem jakich co krok spotkać można tysiące, Dąbrowska chce pokazać *drogę człowieka przez życie*. Tę nieuniknioną drogę, jaką musi przebyć od chwili osiągnięcia świadomości, aż do śmierci. I co w rezultacie z niej osiąga i jak kształtuje swe władze duszy, serca i umysłu.

Takim żywym przykładem *rozwoju samopas* bez żadnej świadomej kontroli wewnętrznej jest Barbara . Natura bogata w skarby serca i duszy rządzi się dorywczymi impulsami, dając się unosić prądom zewnętrznym, zawsze niepewna decyzji. Jest sama nieszczęśliwa i wokół siebie roztacza atmosferę niepokoju, rozterki i przygnębienia.

Biegną lata, przeistaczają wewnętrzne wartości Barbary, bez świadomości i udziału jej samej. Jej dusza się zachwaszcza, tak dalece, że Barbara odkrywa w sobie właściwości niespodziewane dla niej samej. A dzieje się tak nie tylko z Barbarą, z powieści, ale z tysiącami, tysiącami kobiet jej podobnych.

Żyjemy bez duchowych wzorów, bez potrzeby osiągania harmonii umysłu i serca, bez świadomości że każdy dzień życia urabia nas na jakąś modłę, a my się stajemy ofiarą przypadku.

Jeśli czujemy potrzebę zharmonizowania i uporządkowania naszej odzieży i zewnętrznego wyglądu, dlaczego nie przyjdzie nam do głowy troska o wypracowanie naszej *sylwetki duchowej* według pewnego wzoru, który stawialibyśmy sobie jako ideał? Świadomość własnych wartości i samokontrola są jedyną drogą, wiodącą ludzi po drodze wewnętrznego rozwoju, a nie wstecz lub na bezdroża. Niechaj Barbara będzie dla każdego znakiem ostrzegawczym na tej drodze.

*

Takie *„Znaki życia"* — *Maria Dąbrowska* (nakład Mortkowicza 1938), rozstawia przed czytelnikiem ostatnim tomem nowel wydanych pod tym tytułem.

Nowele te są owocem chwil wytchnienia autorki po wielkim wysiłku twórczym, są jak momenty ciszy i skupienia po huraganie.

Ale i w nich, w tych drobnych odpryskach jej wielkiego talentu, nic Dąbrowska nie traci z badawczej spostrzegawczości i refleksyjnej dociekliwości pisarza — analityka.

„Ksiądz Filip", „Panna Winczewska", „Drobiazg", „Oktawia" i „Szkiełko" to wizerunki mikroskopów, ukazujące nam plastycznie poszczególne składniki psychik ludzkich.

Jak mało im potrzeba, aby się całkowicie zaprzepaściły, jak mało aby odnalazły siebie, utrzymały się na powierzchni.

Życie jest dobrotliwe, nie szczędzi człowiekowi pomocy w żadnym wypadku. Zawsze podsuwa jakąś deskę ratunku — tylko jakże rzadko człowiek dostrzega ten *znak życia* tuż obok siebie. Zawsze poszukuje gdzieś, daleko *wielkiego sygnału* i — nie znajduje „szkiełka"!

Maria Ankiewiczowa

Swieża jak róża

SEKRETY PIĘKNEJ CERY ANGIELEK

Pierwszą przyczyną tej przysłowiowo pięknej różanej cery Angielek jest klimat, ten dżdżysty i mglisty klimat Albionu, który czyni zielonymi słynne parki Londynu i prowincji, okrywa szarzyzną chmur błękitne niebo i... jest zarazem wybitnym środkiem kosmetycznym. Czy wiedzą bowiem panie, że te miliony drobnych kropelek deszczu czynią skórę delikatniejszą, jaśniejszą i czystszą? Że ciągła wilgoć powietrza, która przez stale otwarte okna przenika do domów mieszkalnych, barwi na różowo buziaki kobiet każdego wieku, a chłód atmosfery przeciwdziała tworzeniu się zmarszczek? Angielka zawsze wykorzysta na spacery i sporty wolny od pracy koniec tygodnia. Nie zraża jej jednak deszcz: zmoknięcie na deszczu to środek kosmetyczny jeszcze lepszy, niż nieostrożnie stosowane opalanie i kąpiele powietrzne.

KUCHNIA ANGIELSKA

Ogólnie wiadomo, że sposób odżywiania ma bardzo duży wpływ na cerę i wygląd zewnętrzny. Kuchnia angielska jest higieniczna i zdrowa: polega ona w pierwszym rzędzie na spożyciu dużej ilości jarzyn. Mięso jada się smażone na wpół surowe bez żadnych tłustych i pikantnych sosów, które są podstawą do sławy kuchni łakomych Francuzów, a które niszczą cerę i barwią na pąsowo nosy i noski. Anglicy od dzieciństwa jedzą bardzo dużo owoców krajowych i południowych, które przychodzą z kolonii po niskich cenach. Przy posiłkach i w ciągu dnia pije się wiele wody. Zaraz po obudzeniu się, na pół lub więcej godziny przed śniadaniem każda miss i lady wypija filiżankę bardzo gorącej i niczym niezaprawionej wody: jak twierdzi „spec" od kosmetyki w „Marie Claire" jest to najważniejsza część reżimu angielskiej pięknotki.

ZABIEGI KOSMETYCZNE

Już kilkuletnie malutkie Angielki myją się co wieczór zimną wodą i mydłem, nacierając długo twarz ostrą rękawiczką kąpielową. Z mydeł najwięcej jest używane w Anglii mydło kastylskie. Kremy i mleczka wyrabia się najczęściej na miodzie, ale sama woda jest pierwszym środkiem kosmetycznym. W czterdziestym jednak roku życia Angielka często traci cerę, która się zbytnio czerwieni. Jest to podobno skutkiem picia gorzkiej angielskiej herbaty. Niech więc piękna pani pamięta, że mocna herbata niszczy cerę. Zbytnia czerwoność pochodzi także od zimna w angielskich mieszkaniach: ogrzewanie się po przyjściu z zimnego i wilgotnego powietrza przy ogniu trzaskającym na kominku jest z reguły zgubne dla cery.

Angielki zwracają ogromną uwagę na włosy. Szczotek i grzebieni jest tam niesłychany wybór, a dobra szczotka niejednokrotnie kosztuje tyle co ładna suknia. Mycie szczotek i grzebieni to cotygodniowe zajęcie każdej Angielki. Angielka włosy myje sama, unikając fryzjerów i wyszukanych szamponów, a ulubionym środkiem tak do mycia włosów jak i twarzy jest mydło kastylskie. Włosy się zmywa wodą najpierw ciepłą a potem zimną bez żadnych domieszek: ten prosty zabieg tonuje wybornie kolor.

Angielki mają przeważnie piękne zęby. Dla zachowania ich zdrowia i blasku posługują się niewinnym środkiem: wieczorem po myciu płuczą je wodą utlenioną. Wpływ znakomity i niezawodne działanie!

Jeżeli chodzi o zabiegi kosmetyczne ciała, to z Anglii właśnie przyszedł zwyczaj nacierania przy kąpieli ciała szczotkami i wycieranie się ostrymi prześcieradłami. Nic tak dobrze nie wpływa na skórę, jak mocny masaż, który regeneruje i upiększa cerę. Woda do kąpieli i do mycia często jest zaprawiona zapachem lawendy. Lawenda jest w ogóle ulubioną perfumą mieszkanek Albionu. Nie zapominajmy również o zbawiennym działaniu sportu. Tennis, golf, jazda konna, pływanie, tak popularne w Anglii, zachowują linię i zgrabność ciała.

SZTUKA ŻYCIA

Jak widzimy, sekrety urody Angielek są bardzo proste i nieskomplikowane: częste przebywanie na świeżym powietrzu i deszczu, zimna woda przy myciu, zdrowe jarskie pożywienie, sporty i dbanie o włosy i zęby, oto podstawowe troski kosmetyczne Angielek. Cóż więc czyni je wdzięcznymi i miłymi, nawet gdy nie odznaczają się specjalną urodą? Oto — ich dobre wychowanie i umiejętność współżycia z ludźmi. Korespondentka „Marie-Claire" opowiada następujące wydarzenie: podczas pobytu w Londynie, zziębnięta i przemoknięta do szpiku kości na przejmującym deszczu jesiennym weszła do sklepu zmęczona i bez humoru. Jakież miłe odniosła wrażenie, gdy różowa i młodziutka sprzedawczyni z uroczym uśmiechem na ustach podeszła do niej, mówiąc:

— Jak miłą mamy pogodę, prawda?

Ten właśnie uśmiech, delikatność w obejściu, dobre wychowanie i rumiana buzia pod strzechą płowych włosów to podstawa uroku i wdzięku Angielki.

Jane

Co kraj to obyczaj

Mimo niefrasobliwego i ufnego ą ulubionego przez naszych dziadów powiedzenia „Na całym świecie jak w naszym powiecie", każdy kraj posiada jednak swoje bardzo specyficzne zwyczaje towarzyskie. Mogą się nam one czasem wydawać zabawne, czasem niezrozumiałe, mimo to — istnieją skutkiem tradycji i nieprędko je z pewnością zmienią nieuniknione ewolucje obyczajów. Dla porównania i odpowiedzenia sobie na pytanie: „czy nie jesteśmy w naszym kraju lepiej traktowane niż one?" jedno z pism francuskich umieszcza serię anegdotycznych ilustracji .

Jeżeli pani jest Amerykanką i podczas zebrania towarzyskiego musi na przykład wcześniej wstać od stołu, równocześnie z nią wstają wszyscy obecni mężczyźni.

W Niemczech każda młoda panna, która poznaje w towarzystwie starsze panie, całuje je z wielkim szacunkiem w rękę.

Gdy Angielka w ojczyźnie swojej korzystając z windy, spotyka w kabinie panów, każdy z nich nawet nieznajomy obowiązany jest zdjąć z głowy kapelusz i trzymać go w ręku zanim pani nie wysiądzie z windy. Ci sami Anglicy po obiedzie towarzyskim proszą panie o przejście do salonu, a sami pozostają jeszcze jakiś czas przy stole, paląc papierosy i pijąc.

W Ameryce pan, wychodzący z panią na wieczór do teatru, dancingu lub restauracji, a tym bardziej na bal, uważa za swój obowiązek przed swoim przyjściem przysłać towarzyszce kwiaty stosowne do jej toalety i pudło cukierków.

We Włoszech mąż może publicznie uściskać żonę w jednym tylko wypadku: na peronie kolejowym przed odjazdem pociągu. W każdym innym razie czułości małżeńskie w obecności osób trzecich, nawet w gronie rodziny, uważane są za najwyższy nietakt, chociaż podobno Włochy to kraj serenad, kwiatów i miłości.

Jeżeli pani jest Szwedką, towarzysz pani przy stole podczas obiadu lub kolacji zapyta panią zawsze o pozwolenie picia, ale grzeczność zmusi panią bezwzględnie również do opróżnienia swojej szklanki lub kieliszka.

I wreszcie ostatnia prawdziwa obyczajowa anegdotka: piękną Hiszpankę nieznajomi pozdrawiają ukłonami na ulicy, dodając równocześnie z głębokim szacunkiem:

— Niech Bóg błogosławi twą matkę, piękna pani, która uczyniła cię tak uroczą!

J-

Z CAŁEGO ŚWIATA

Zebrał Mieczysław Dunin Borkowski

ANGIELSKA „LIGA CNOTY"

Taki twór mógł powstać tylko w Anglii, której purytanizm jest ogólnie znany. W mieście Londonderry grono starszych osób postanowiło uchronić przed „zepsuciem" miejscową młodzież i w tym celu założyło „Ligę cnoty". Moralna „Liga" ma za zadanie tropić zakochane pary w miejscach gdzie zwykle schodzą się na „randki". Ażeby sobie to zadanie ułatwić podzielono całe miasto na rejony, w których członkowie trzymają „straż", obserwując bacznie przechodzące pary. Biada tym, którzy dali by się porwać urokowi pięknej nocy i „Amorowi"...

W Londonderry doszło do tego, że opinia publiczna uważa za ciężkie przekroczenie przeciwko moralności nawet najniewinniejszy spacer po ulicy dwojga młodych ludzi.

Zobaczymy kto zwycięży... Wiemy z własnego doświadczenia, że „Amor" nie tak łatwo się poddaje.

DOLA KOBIET W KAMERUNIE

Dotychczas w Kamerunie panował zwyczaj, że wdowa była własnością rodziny zmarłego męża, przynajmniej tak długo, dopóki nie spłaciła posagu, który musiał mąż jej za nią zapłacić. Obecnie władze ustawodawcze wydały rozporządzenie, mocą którego, wdowa ma prawo powrotu do własnej rodziny natychmiast po śmierci męża, nawet w wypadku, gdy rodzina jej nie zwróciła otrzymanego poprzednio za nią posagu. Jest to duży krok naprzód w dziele cywilizacji Kamerunu.

MISTRZ UCZY MISTRZA

Popularny w Paryżu profesor Konserwatorium Rene Simon, u którego dykcji uczą się najwybitniejsi aktorzy, parlamentarzyści i adwokaci miał dziwną przygodę. Zgłosił się do niego mianowicie sprzedawca uliczny w celu nauczenia się dobrego reklamowania swego towaru. Propozycja była oryginalna, dlatego też mimo pewnego wahania mistrz ją przyjął. Jakież było zdziwienie profesora Simon, gdy po ukończeniu nauki, uczeń wręczył mu wraz z honorarium swój bilet wizytowy na którym był napis: „profesor dykcji dla sprzedawców ulicznych".

MIGAWKI MODY MĘSKIEJ

Niejedna zapewne mężatka czytuje „Praktyczną Panią", więc może i drobne szczegóły mody męskiej zainteresują szerokie rzesze Czytelniczek. Bo większość niewiast ma w swoim gronie jakiegoś mężczyznę, którym się interesuje. Nie musi to być koniecznie mąż, może być również brat, narzeczony lub nawet dobry znajomy lub kolega biurowy.

Tak jak dla pań tak i dla panów lansowany jest obecnie w Londynie kolor błękitny. tak zwany: Bleu coronation, — błękit koronacyjny. Jest to kolor przypominający jasny granat. W kolorze tym robią teraz całe ubrania, szaliki, krawatki i nawet brzegi chusteczek. Naturalnie, że materiał na ubranie nie musi być gładki błękitny, może być w lekkie czerwone paseczki lub krateczkę, ale dyskretne nie rażące. Do takiej błękitnej marynarki można nosić i jaśniejsze spodnie w kolorze popielatym lub beżowym. Bardzo dobrze do takiej marynarki nadaje się czerwony krawat w błękitne pasy, oraz chusteczka o takim samym brzegu. Pamiętać tylko trzeba, że chusteczka nie może być w żadnym wypadku jedwabna, gdyż to było by oznaką bardzo złego gustu, najlepiej cienka płócienna lub z grubszego batystu. Kapelusze o ile możliwe powinny być również dobrane do koloru ubrania, a w każdym razie do wszelkiego rodzaju granatowych, czarnych i szarych ubrań nie można w żadnym razie nakładać brązowego kapelusza, jedynie do takich kolorów nadają się kapelusze: czarne, granatowe lub szare, o tym musi pamiętać dobrze ubierający się mężczyzna.

Twardy kołnierzyk nosi się obecnie tylko do wieczorowych ubrań i na wizyty, w dzień zaś tylko miękkie już przyszyte do koszul kołnierzyki. Koszule najelegantsze są ze zwykłego lnianego płótna.

Warto, żeby i u nas rozpowszechniła się moda lnianych koszul, gdyż przez to podnieślibyśmy wytwórczość krajową i przestali chociaż częściowo sprowadzać z zagranicy drogie a nietrwałe zefiry.



Kilka sposobów zastosowania koronek do bluzek.

Literackie zamiłowania młodzieży

Ludzi obdarzonych prawdziwym twórczym literackim talentem jest niewielu, przeważająca większość stanowi tylko odbiorców. A istnieje jednak w życiu człowieka okres, w którym poważna ilość ludzi, może nawet większość, chwyta za pióro i próbuje zapanować nad słowem. Dzieje się to w owym przedziwnym okresie, zwanym dojrzewaniem, w latach mniej więcej od 13 do 20 roku życia. Stwierdzono, że w okresie tym przeszło połowa młodzieży wykazuje pęd do pisania, przy czym ciekawym jest, że dziewczęta przewyższają w tych zainteresowaniach chłopców. Młodzieńcza twórczość literacka w różnych przejawia się formach: nowele, wiersze liryczne, listy, pamiętniki. Któż z nas zresztą z własnych doświadczeń tego nie pamięta?

Czymże mamy wytłumaczyć ten fakt, że ludzie, którzy nigdy w późniejszym życiu nie będą czynnie zajmowali się literaturą, w młodości łamią się z piórem i usiłują „tworzyć", w mniej lub więcej udany sposób? Do wytłumaczenia tego faktu wiedzie nas zrozumienie psychiki młodzieńczej. Dojrzewanie fizyczne, a zwłaszcza w zakresie seksualnym pociąga za sobą wielkie bogactwo życia duchowego, nowe przeżycia, nieznane dotąd uczucia, tęsknoty i marzenia. Wywołuje to niepokój wewnętrzny, chęć wypowiedzenia się, podzielenia się z kimś swymi przeżyciami. A ponieważ nie zawsze można znaleźć odpowiedniego powiernika w rzeczywistości, młodzież wetuje to sobie w świecie fikcji, w literaturze. Zwłaszcza ważną i arcyciekawą rolę odgrywają tu pamiętniki. Pamiętnik bywa wielką tajemnicą młodego chłopca lub dziewczyny. Zamknięty w szufladzie, do której nikt nie ma dostępu, nie pokazywany nikomu, albo nielicznym wybranym, jest on wiernym, skromnym i cichym przyjacielem. Ileż też uroku przynosi nieraz wykradanie wolnych chwil na pisanie, tak, by nikt nie widział i nie zniszczył nastroju, którego młodzież szuka w samotności. Zwierzenia młodzieży są bardzo ciekawą rzeczą dla wychowawców, bo dają im znajomość jej psychiki i uczą ją szanować. Posłuchajmy tych głosów młodzieńczych. (Dopisek: wszystkie cytaty są autentyczne, pochodzą ze zbioru pamiętników młodzieży, zgromadzonego przez prof. Szumana z Krakowa).

Oto charakterystyczne słowa 13-letniej dziewczynki, żegnającej dzieciństwo, na progu nowego okresu w życiu: „Czuję, że za wcześnie dojrzewam, że powinnam być jeszcze dzieckiem, wesołym, szczęśliwym, nie dbającym o troski — a jestem już więcej myślącą, niż być powinnam. Zastanawiam się nad rzeczami głębokimi, nad przyszłością pokoleń, nad tajemnicami Bożymi, które ludziom są niewiadome. Wiem, że szczęścia nie ma na ziemi, że istnieje ono tylko w niebie, dla ludzi dobrej woli. Zdaje mi się, że tylko dziecko może być szczęśliwe, szczęśliwe niewiadomością, naiwnością i niewinnością. Czuję, że już nie jestem dzieckiem; przez te kilka ostatnich miesięcy postarzałam się okropnie".

Inna dziewczynka upaja się pięknem marzeń, ale też widzi i kolce wśród tych róż:

„Ach, cudny kraj marzenia
Na ziemi tworzy raj
I szczęście zapomnienia
Do serca wpędza nam.

I tworzą tam świetlane,
Urocze, słodkie sny,
Tylko po przebudzeniu
Płakać będziemy my".

Na progu samodzielnego życia młodzież tworzy sobie plany życiowe na przyszłość, w których naiwność i brak doświadczenia idzie w parze z porywami idealizmu. Tak wynurza się 13-letnia dziewczynka:

„Ja najprzód pragnęłam pierwszej nagrody, gdy tę dostałam, marzyłam o miłości; wtedy pozyskanie serca przystojnego i bogatego chłopca było dla mnie szczytem szczęścia. Gdy się jednak ma dusza więcej rozwinęła, nie wystarczał już mi cel ziemski i zapragnęłam nieśmiertelności, sławy. Pragnęłam być sławną, po śmierci, a za życia bezimiennie wydawać dzieła i za nie dać dobrobyt biedakom. Potem poznałam Andzię. Chcemy iść z wielkim ogniskiem miłości naszych serc, zapalić serca innych, ogrzać je, po matczynemu przytulić, dać ze siebie ostatnią koszulę biednemu, uszlachetnić, podnieść. Ale zanim się weźmiemy do uszczęśliwienia ludzi, trzeba doskonalić się samej".

Jak wiele wysiłków i starań poświęca młodzież pracy nad sobą, widać ze słów 15-letniego chłopca:

„Lubię tę pracę, czuję jej zbawienny wpływ, czuję, że jestem lepszy, szlachetniejszy, że duch mój unosi się w wyższych sferach duchowego życia. Kształcę się niemało i najwięcej się cieszę, że postępuję naprzód, że nie stoję. Zdobywać chcę wśród piętrzących się przeciwności rozwój swego ducha. I będę pracował nad sobą, bo to mój obowiązek, to cel mego istnienia".

A inny 20-letni:

„Zdaje mi się, że młodzieniec, zanim się stanie człowiekiem dojrzałym, musi przejść przez okropne cierpienia. Ale żadne z tych cierpień przebytych nie idzie na marne. Albowiem cierpieć musi każdy człowiek i w tym jego odkupienie, a nie klątwa".

W miarę zdobywania doświadczeń życiowych i osiągania równowagi wewnętrznej, następuje odwrót od nazbyt wybujałych marzeń. Dziewczynka 22-letnia pisze:

„Coś trzeba w sobie odmienić, przeprowadzić jakąś gruntowną reformę, z tymi marzeniami niepodobna żyć. Sen nasz o szczęściu wielką marnością jest, „błękitnym głupstwem rozmarzonych dzieci".

Młodzieniec zaś 21-letni buntuje się przeciw idealizmowi:

„Zdaje mi się, że idealistą być nie warto, bo nabrałem w życiu takiego przekonania, że ideały istnieją tylko w teorii, można je sobie wyobrazić, ale nigdy dojść do nich. A iść do czegoś, dążyć, pragnąć i zarazem być przekonanym, że się nie dojdzie, że pragnienia się nie ziszczą, czy warto? Nie".

Jakże mamy odnosić się do tych zainteresowań, popędów i wzlotów idealistycznych młodzieży? Dorośli przeważnie ze stanowiska swej dojrzałości odnoszą się do tego wszystkiego z pobłażliwym uśmiechem, uważając marzenia i plany młodzieży za bezpłodne marnowanie energii, współczują gonitwie młodych za mirażami i błędnymi ognikami. Lecz niesłusznie to czynią. Przytoczymy tu piękne słowa prof. Szumana: „Najgłębszą, najistotniejszą cechą idealizmu młodzieży jest poczucie niezmierzonych, potencjalnych sił i energij duchowych, które w niej właśnie i w niej tylko w tym okresie nurtują. W wieku młodzieńczym, w każdej generacji, w każdym indywiduum zawsze na nowo duch zrywa się do lotu, jaźń wyczuwa swą niezmierzoną głębię, swe nieskończone możliwości, czekające na realizację. Wzrok młodzieży sięga nieraz w tym okresie bardzo daleko, o wiele dalej niż sięgają zamglone i już przytępione oczy dorosłych".

Mgr. Witold Zbierowski

W zwierciadle mody

W PEŁNI LATA

Okres, który przeżywamy, jest jeszcze ciągle okresem letnim, upragnioną i niezbędną porą wywczasów. Wiele osób nie zdołało jeszcze odpocząć, oczekując kolejności urlopowych. Inne nie zdołały się uporać z własnymi pracami. Jeszcze inni mogą sobie pozwolić jedynie na krótki wypoczynek i odkładają go słusznie na sam koniec lata.

To też nic dziwnego, że ci, a głównie te co pozostały skrzętnie wertują modne kroniki, przeglądają wystawy sklepowe i żurnale mód. Mając możność udają się również na rewie ostatnich letnich mód.

Bo chociaż w modzie jest na pozór sezon martwy, to jednak ciągle jest coś nowego. Nie w rzeczach zasadniczych ani fundamentalnych, jak palta, kostiumy, czy nawet suknie, ale w drobiazgach.

I właśnie te, w tej chwili skoncentrowały się na ...głowach i ...nogach.

Bo przyjrzyjmy się uważnie tym czapeczkom, opaskom i fantazyjkom. Wszystkie mają na celu wygodę, połączoną z kokieterią. A zupełnie celowo wkraczają w dziedzinę higieny, chociaż panie, które to wszystko noszą, nie zawsze biorą pod uwagę ten tak bardzo doniosły czynnik.

Małe, okrągłe czapeczki z filcu zdobią główki pań na wzór księżych piusek. Przeważnie białe, czerwone, granatowe lub skojarzone z tych wszystkich barw razem. Na tle jednego koloru widać rulony, paski, aplikacje w kolorze odrębnym tak samo z filcu wykonane. Czubek czapeczki musi być zakończony ogonkiem z filcu, podobnym do ogonka melona.

Natomiast zupełnie jednolite są piuski wystrzygiwane z filcu w ząbeczki, zabawne i puchate z lekka, jak przecięta na pół szyszka. I one również mają „ogonek". Bez ogonka są czapeczki proste, okrągłe, o płaskim denku, „jugosłowiańskie", pokryte barwnym wyszyciem i zakończone płaskim chwastem. Ten chwast (a raczej spory kawałek frędzli) przyszywa się z boku, z tyłu, bliżej lub dalej, w zależności od tego, jak komu jest do twarzy. To fason najmodniejszy a raczej najnowszy.

Są jeszcze małe czapeczki również filcowe, okrągłe o główce śpiczastej. Wyglądają, jak ścięty czubek tiary. I one przeważnie ulegają dwubarwnej tendencji. Granatowo - białe, czerwono - białe, czerwono - granatowe.

Dokoła bowiem tych trzech barw obracają się nieodmiennie te wszystkie czapeczki. Na wywczasach zastępują kapelusz, w mieście jednak osłaniają głowę, pozostawiając włosy w przewiewie i prześwietleniu słonecznym. A oto przecież latem tak bardzo nam chodzi.

Dlatego też w upał z taką radością kładziemy nawet zamiast czapeczek różne śliczne opaski na głowę. Opaski z filcu lub białej piki fantazyjne i twarzowe okalają główki jak pleciony warkocz, ozdobiony kokardą lub inną fantazją z przodu, a przez środek mają poprzeczny pasek materiału, który to wszystko razem trzyma.

Pomiędzy paskami widać całą zaondulowaną główkę pani. Włosy mają przewiew, a jednocześnie są mocno przytrzymywane. Na ten temat jest bardzo dużo ślicznych pomysłów, które można bardzo szeroko rozwijać.

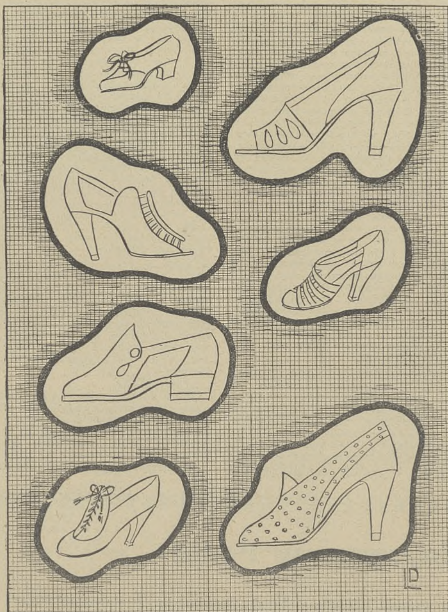
Moda chłopskich chusteczek wiązanych pod brodą utrzymuje się nadal. Widać je na plażach, w górach, w aucie... Niektórym paniom jest w nich bardzo, bardzo do twarzy.

A nóżki? Trudno było by wyliczyć te wszystkie ozdobne sandałki, wiatrówki i fantazyjne pantofelki białe lub czerwone. Niektóre odsłaniają całe palce, inne pięty. A wszystko trzyma się za pomocą jakichś paseczków, sznureczków, pokrzyżowanych i powiązanych często powyżej kostki.

Ale te niesłychanie wygodne pantofelki, w których noga wypoczywa z rozkoszą, mają zaletę jeszcze jedną, która się staje zwykle wadą. Są tanie, bardzo tanie. I właśnie ta taniość sprawia, że bardzo często, przy częstym chodzeniu tracą fason. Wtedy wyglądają okropnie!

Palce wychylają się spomiędzy sznurków i rzemyków. Im bardziej fantazyjny fason, tym gorzej potem wygląda. Dlatego też trzeba bardzo uważać przy kupnie tanich pantofelków. Ostrożność nie zawadzi. A pozbywać się wygody nie należy, pamiętając, że latem i włosy i stopy muszą odpocząć.

Marieta



Modne obuwie.



dbajcie o estetyczny wygląd

Śpiżarnia kosmetyczna

W okresie lata każda skrzętna gospodyni stara się o to, aby zaopatrzyć jak najstaranniej swoją śpiżarnię na okres zimowy. Kobieta zawsze troszczy się i trudzi chętnie dla innych, zapominając często zupełnie o sobie, o swoim zdrowiu, cerze i estetycznym wyglądzie. A przecież właśnie w tym okresie mamy sposobność przygotowania zapasów nie tylko kulinarnych — ale również zapełnienia także półeczek w śpiżarni kosmetycznej, która jest nieodzowną potrzebą każdej kobiety.

Nie zabierze nam to wiele czasu, ani narazi na duże wydatki, a napełni nas dumą fakt, że same sobie będziemy zawdzięczać młodość, świeżość i urodę.

Kobieta współczesna musi dbać o estetyczny wygląd aż do późnej starości, gdyż tego od niej wymaga życie — postarajmy się więc zgromadzić jak najkompletniejszy arsenał środków, któreby nam w tym dopomogły.

Chcąc ułatwić miłym czytelniczkom to zadanie, postanowiłam podać kilka przepisów na różne „konfitury i soki" kosmetyczne, a każda z pań będzie mogła znaleźć coś odpowiedniego dla siebie.

Płatki kwiatu białej lilii użyczą naszej skórze swojej bieli i delikatności, przygotowane w następujący sposób: zerwane płatki oczyszczamy z żółtego pyłku suchą watką i w butelce zalewamy 70° spirytusem, biorąc na 100 g lilii — 200 g spirytusu. Nalewkę tą zostawiamy na całe lato — nabierze ona pięknego złocistego koloru. Jesienią dopiero zlewamy ten cudowny płyn do butelki, filtrując go przez watę i rozcieńczając pół na pół przegotowaną wodą zimną. Płynem tym przez całą zimę możemy przemywać twarz 2 razy dziennie za pomocą watki, przy cerach lekko tłustych, skłonnych do czerwienienia się — ma on bowiem działanie wybielające i ślicznie oczyszcza skórę.

Wino rozmarynowe znane jest od dawna i stosowane było przez ks. Kneippa do wzmacniania osłabionych i zwiotczałych mięśni. Pełną garść świeżego ziela rozmarynu należy zalać ¼ litrem dobrego białego wina i zostawić przynajmniej na 6 tygodni, po czym zlać, przefiltrować. Tamponem z waty zmoczonym w winie rozmarynowym natrzepujemy 2 razy dziennie twarz, podbródek, szyję — po uprzednim umyciu — w tych wypadkach, gdy chodzi o zjędrnienie, skupienie, wzmocnienie zwiotczałej, luźno zwisającej skóry i osłabionych mięśni.

Dla cer wybitnie tłustych przy zażółceniach i piegach przyrządzamy spirytus ogórkowy: ogórek świeży zmielony na maszynce do mięsa lub utarty na tarce zalewamy spirytusem tak żeby w butelce warstwa miazgi ogórkowej na dnie była równie wysoka, jak warstwa spirytusu nad nią.

Dla skóry normalnej, po zlaniu i przecedzeniu — do spirytusu ogórkowego dodajemy pół na pół surowe mleko, aby złagodzić osuszające działanie płynu.

Możemy też przyrządzić płyn ogórkowy z miodem: średniej wielkości ogórek — łyżeczka miodu — szklanka spirytusu — zostawić na 6 — 8 tygodni. Gotowy już — zlany i przefiltrowany płyn można, przy skórach bardzo wrażliwych, rozcieńczyć przegotowaną wodą zimną nawet 2-krotnie (1 część płynu — 2 części wody) otrzymamy wtedy bardzo łagodne mleczko ogórkowe, które będzie działać wybielająco, a nie wysuszy i nie podrażni skóry.

Wszystkie nalewki ze spirytusu, wódki, wina — mogą stać w słońcu.

Dla udelikatnienia — wygładzenia opierzchnięć przy skórze suchej posłużyć nam może olejek morelowy, który, niestety, nie da się przechować na zimę, stosujmy go więc — póki czas. Morele ładne, bez plamek wycieramy do sucha miękką ściereczką, po czym przekrawamy i wyjmujemy pestkę oraz wszystko koło niej, aby pozostał tylko czysty, zdrowy, miąższ. Owoce krajemy drobno i zalewamy w butelce czystym olejkiem migdałowym tak, aby warstwa olejku była równie wysoka, jak warstwa miąższu na dnie. Na 6 tygodni stawiamy olejek na słońcu, po czym zlewamy, wyciskając miąższ morelowy przez gęsty batyst tak, żeby otrzymać czysty olejek bez zawiesin i stosujemy do ścierania twarzy przed myciem, lub do smarowania na noc skóry suchej, skłonnej do łuszczenia. Można też nacierać po kąpieli całe ciało — będzie to nadawać skórze miękkość aksamitu.

Również dla cery suchej otrzymujemy doskonały krem — maskę z mąki bobowej z żółtkiem, oliwą i cytryną. Bób dojrzały po ugotowaniu i obraniu ze skórki wysuszyć w letnim piecyku na czystej blasze lub lepiej pergaminie, po czym rozgnieść (można zemleć na młynku do kawy) na zupełnie miałką mączkę, którą należy jeszcze trochę przesuszyć i przechowywać w szklanym słoiku, przemytym uprzednio spirytusem. Chcąc położyć nasycającą, odżywczą maseczkę na twarz, bierzemy łyżeczkę tej mąki i 1 żółtko ugotowane na twardo, łyżeczkę czystej dobrej oliwy, i ucieramy, jak majonez, dodając jeszcze w czasie ucierania — kroplami sok z cytryny. Gdy masa osiągnie konsystencję gęstego sosu majonezowego tamponikiem waty suchej rozkładamy ją na całą twarz i pod oczy i zostawiamy na 20 — 30 minut. Maskę tę należy odwilżyć i zmyć przygotowanym ciepłym mlekiem.

Tyle już mamy preparatów do pielęgnacji cery — należy jeszcze pomyśleć o skórze ciała i włosach, a o tych środkach pomówimy w następnym artykule.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno Lekarskim
„IZIS" w Warszawie

Wychowanie fizyczne na Pierwszym Kongresie Społeczno-Obywatelskiej Pracy Kobiet

W ramach Pierwszego Kongresu Społeczno-Obywatelskiej Pracy Kobiet obradowała także Komisja Wychowania Fizycznego, zorganizowana przez Rodzinę Wojskową i Towarzystwo Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet.

Dnia 26 czerwca wygłoszono szereg referatów z dziedziny medycyny sportowej. A więc dr doc. Eleonora Reicherówna mówiła o „Fizjopatologicznych właściwościach dojrzewania a wychowaniu fizycznym", dr J. Pągowska o „Wpływie ćwiczeń ruchowych na ustrój kobiecy z uwzględnieniem zasadniczych postulatów wychowania fizycznego kobiet", dr J. Żeligowska o „Wychowaniu fizycznym kobiet jako czynniku przeciwdziałającym szkodliwości pracy zawodowej", dr J. Titz-Kosko o „Wychowaniu fizycznym i sporcie jako czynniku leczniczym w różnych okresach życia kobiety", dr Z. Franio o „Organizacji poradnictwa wychowania fizycznego", dr W. Czarnocka-Karpińska o „Najkorzystniejszych sportach dla kobiet" i dr Czerwińska-Bobkowska o tym „Dlaczego kobieta więcej jak mężczyzna powinna uprawiać sport i racjonalne wychowanie fizyczne?"

Ponieważ nie sposób omówić, czy choćby tylko streścić w ramach krótkiego artykułu wszystkie wymienione powyżej referaty, trzeba się ograniczyć do omówienia całokształtu najważniejszych zagadnień. Prelegentki, wszystko lekarki o du-

żej praktyce i doświadczeniu, są bez wyjątku entuzjastkami sportu i wychowania fizycznego, oczywiście uprawianego racjonalnie. Nie tylko kobieta pracująca umysłowo, ale także robotnica czy rzemieślniczka pracująca fizycznie, znajdzie w racjonalnym wychowaniu fizycznym nowy zapas sił, nową chęć do pracy, odpoczynek i odprężenie nerwów. Zwłaszcza w niektórych okresach, jak okres dojrzewania i przekwitania odpowiednio stosowana terapia ruchowa daje wspaniałe rezultaty. Ale nie wolno nic robić na własną rękę, bez porady lekarza sportowego, bez fachowych wskazówek. Wszystkie przeciwniczki czy przeciwnicy sportu, którzy głoszą jego szkodliwość twierdząc, że kiedyś komuś to i to zaszkodziło, opierają się na przykładach nieistotnych. Równie dobrze można głosić, że nie należy jeść truskawek, bo ktoś kiedyś zjadłszy dwa kilo i popiwszy zimną wodą rozchorował się, albo, że nie należy się kąpać, bo ktoś chory na serce, wskoczywszy w upalny dzień do rzeki, dostał ataku. Korzystając z poradni sportowych, których praca jest oparta na długotrwałym doświadczeniu, każdy i każda powinna uprawiać wychowanie fizyczne, bo jest to najpewniejszy sposób zachowania zdrowia, młodości i radości życia.

W drugim dniu obrad, 27-go czerwca, wygłoszono w Komisji Wychowania Fizycznego referaty z dziedziny społecznej.

Kazimiera Muszałówna mówiła na temat p. t. „Nadmiar czy niedostatek sportu". Maria Miłobędzka: „Doświadczenia i wnioski na temat kobiecych obozów wypoczynkowych, J. Miedzińska: „Konieczność państwowej akcji wychowania fizycznego kobiet pracujących", dr H. Jurgielewiczowa: „Wychowanie fizyczne jako podstawa realizacji powszechnego obowiązku wojskowego kobiet" i St. Mianowska: „Rozważania w związku z dotychczasowymi założeniami i metodami pracy wychowania fizycznego kobiet w Polsce na tle uchwał 1-ego Kongresu sportowego kobiet". I tu jak i poprzedniego dnia, przemawiały entuzjastki a jednocześnie znawczynie sportu i wychowania fizycznego. Poruszano bolączki i trudności organizacyjne, skarżono się na niechęć szerokiego ogółu. Trzeba walczyć z tysiącem przesądów i tysiącem uprzedzeń. Dwa niedawne wypadki zmiany płci przez czołowe lekkoatletki wywołały wiele niezdrowej sensacji, wiele niemądrych komentarzy. Obecnie każda kobieta, która osiągnie dobry wynik w którejś z dziedzin sportowych, staje się pośmiewiskiem i celem drwinek, do czego walnie przyczynia się prasa codzienna rozdmuchująca wszystko do niebywałych rozmiarów. Wiadomo przecież, że wypadki zmiany płci zdarzają się we wszystkich środowiskach, przypisywanie więc ich zbytniemu uprawianiu sportu jest oczywistym nonsensem. Złote czasy sportu kobiecego w Polsce, czasy Haliny Konopackiej, minęły. Trzeba popracować nad ich odrodzeniem.

Zarówno pierwszego, jak i drugiego dnia, prace Komisji Wychowania Fizycznego wzbudziły wielkie zainteresowanie, a referaty zgromadziły liczne rzesze słuchaczek. Na zakończenie dnia 28-go czerwca została zorganizowana wycieczka do ośrodków wychowania fizycznego, jak: ogród Jordanowski, Y. M. C. A., Oficerski Yacht i C. I. W. F.

J. R.



Na konkursie „najelegantszej paryżanki" pierwszą nagrodę podzieliły między siebie pp. Marika i Żermena Roger. Na fot. p. Żermena Roger.



Gwiazda tenisa chińskiego, która brała udział w zawodach w Wimbledonie. Na otwarciu zawodów p. Gem Hoahing miała na sobie kapelusz w stylu chińskim, przybrany polnymi kwiatami.

Choroby kobiece

Fałszywy wstyd wielu kobiet wzdragających się przed badaniem lekarskim staje się często powodem, że błahe początkowo cierpienia rozrastają się nieraz do rozmiarów kalectwa albo rozwijają choroby, grożące nierzadko życiu. Jak najusilniej przeto trzeba nawoływać, aby kobiety nie lekceważyły niedomagań i szukały jak najwcześniej fachowej pomocy lekarskiej. Wszelkie upławy, pieczenie, swędzenie, bóle w dole brzucha itp. leczone w odpowiednim czasie mogą się okazać łatwe do usunięcia, zaniedbane jednak są w stanie doprowadzić do bardzo groźnych komplikacji.

Wstyd powstrzymujący panie od szukania ratunku jest nie tylko fałszywy, ale prawdę mówiąc nawet nieco śmieszny. Czy możemy sobie np. wyobrazić, aby kobieta tonąca nie pozwoliła się wydobyć z toni tylko dlatego, że nie jest ubrana? Choroba zaś bywa często tonią, z której tylko szybka pomoc może uratować.

W większych miastach, każda kobieta znajdzie zresztą wykwalifikowaną pomoc lekarską kobiecą, na prowincji jednak, jeżeli nie ma wyboru, trzeba się bezwarunkowo przemóc i szukać pomocy u lekarza, jaki jest do dyspozycji.

Czy jakiś objaw chorobowy jest ważny czy mniej ważny, tego sama pacjentka nie może ocenić, zresztą niegroźne początkowo niedomaganie kobiece, wpływa nader ujemnie na stan ogólny cierpiącej, pociągając za sobą rozmaite zaburzenia natury nerwowej, osłabienie, rozdrażnienie i dolegliwe nerwobóle, najczęściej w twarzy i głowie.

Poza tym, co dla pań powinno być argumentem decydującym, większość cierpień zwanych kobiecymi wpływa bardzo ujemnie na cerę i ogólny wygląd, powodując przedwczesne starzenie, niekiedy zaś nadmierne tycie.

Zalecanie jakichkolwiek leków w artykule jest niestety niemożliwe, mimo że panie tak często zapytują o nie. Wszelkie amatorskie leczenie więcej na ogół może zaszkodzić, niż pomóc, żaden zaś sumienny lekarz nie może zalecić prawdziwej kuracji bez należytego zbadania chorego. Bywają pewne przypadłości stwierdzone, przy których można zalecić taką czy inną dietę czy zioła, cierpienia kobiece są jednak tego rodzaju, że niepowołana rada szkodzi zazwyczaj podwójnie, bo i sama przez się i przez to, że opóźnia właściwe leczenie.

Niniejszym artykułem pragnę jedynie zwrócić uwagę ogółu czytelniczek na pewne objawy, które należy leczyć, spostrzeżone bowiem wcześnie i traktowane poważnie są w większości wypadków uleczalne.

Dla zachowania pełni zdrowia, konieczne jest jak już dziś ogólnie niemal wiadomo prawidłowe funkcjonowanie gruczołów płciowych; takie np. jajniki, poza tym, że należą do zespołu narządów rodnych, posiadają jeszcze właściwości gruczołów wewnętrznego wydzielania, skąd wypływa ich wielkie znaczenie dla ogólnego stanu zdrowia.

Nie mogąc się nad tą sprawą szerzej rozwodzić, dość będzie jeżeli powiem, że w organizmie ludzkim funkcjonuje cały skomplikowany aparat gruczołowy, pracujący w ścisłym związku ze sobą, dopóki w tym funkcjonowaniu istnieje równowaga, dopóty organizm działa prawidłowo. Ponieważ tylko lekarz może pewne zjawiska należycie ocenić, w każdym więc wypadku jakichkolwiek niedomagań, należy się z nim bezwarunkowo porozumieć.

Z cierpień kobiecych najczęściej spotykanych bardzo dokuczliwa jest zmiana położenia macicy, a więc wszelkie skrzywienia, zgięcia, pochylenia, opadnięcia, które nie będąc w ścisłym znaczeniu tego wyrazu chorobą, powodują nader przykre dolegliwości i wymagają pomocy lekarza. Zabieg operacyjny nie jest w tym wypadku ciężki, często jednak można stan poprawić i bez niego przy pomocy specjalnych sposobów, które zastosować winien jedynie lekarz. Zgięcie macicy ku tyłowi, oprócz różnych innych dolegliwości, bywa często powodem upartych obstrukcji.

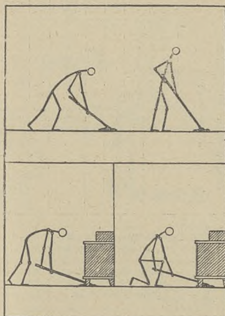
Zapalenie jajników może doprowadzić, jeśli będzie zaniedbane, do ich zamierania i bezpłodności itp. Zapalenie macicy wywołuje tak częste u kobiet upławy, które są nie tylko przykre, ale bardzo wyczerpują organizm. Poza tym prowadzą stopniowo do t. zw. nadżerek. Nadżerki, będące początkowo niewielkimi rankami na macicy, skutkiem dłuższego drażnienia, mogą się rozwinąć w raki.

Krwotoki maciczne nie mogą być uważane za dowód istnienia raka, mogą je bowiem powodować również polipy, które nie będąc same przez się złośliwe, wywołują jednak nieraz tak obfite krwawienia, że mogą się okazać groźne, a w każdym razie są bardzo wyczerpujące.

Z nowotworów najczęstsze na macicy są raki i mięśniaki. Dawniej rak uchodził za cierpienie podeszłego wieku, dziś stwierdzamy go często i u osób młodych. Czy zwiększyła się ilość zapadnięć, trudno tak naprawdę orzec, zwiększyła się bowiem przede wszystkim możność rozpoznania, wydaje się jednak niewątpliwe, że pewne zabiegi, jakich chwytają się kobiety w celu ograniczenia ilości potomstwa, nie są tu także bez wpływu. Mięśniaki, same przez się, podobnie jak polipy, nie grożące życiu, pozostawione bez leczenia mogą spowodować niebezpieczne dla chorej krwotoki.

Jak widzimy, w większości wypadków wczesne leczenie jest w możności zapobiec wielu cierpieniom, a często uratować życie, nawet przy wczesnym rozpoznaniu raka, wszelkie jednak zaniedbanie może się boleśnie zemścić. Dlatego w sprawach tak poważnych jak zaburzenia właściwe kobietom, nie wolno stosować środków byle jakich, które kiedyś komuś pomogły, ale przede wszystkim zwrócić się o rozpoznanie cierpienia do lekarza.

Nie wolno lekceważyć ani upławów, ani przedłużającego się przez wiele dni miesiączkowania. Im wcześniej poprosimy o pomoc odpowiedzialnego lekarza, tym krótsze i pewniejsze leczenie. **Dr J. F.**



Długość kija przy szczotce do zamiatania jest ważna dla pracującego, za krótka zmusza do pochylenia męczącego i niehigienicznego. U góry pierwszy rysunek ukazuje nam kij przykrótki, druga figurka na pozycję prawidłową. Na dole mamy objaśniony sposób wymiatania kurzu pod sprzętami. Pozycja pierwsza jest niehigieniczna i utrudnia pracę, podczas gdy przyklęknienie na jedno kolano pozwala bez wysiłku i starannie dokonać wymiatania spod mebli.

KALENDARZYK
bezpłatnych pokazów
gotowania elektrycznością NA M-C SIERPIEŃ

	godz.	
1 Poniedz.	15—18	Nauka sterylizowania owoców i jarzyn
2 Wtorek	17	Pokaz „Racjonalne sterylizowanie na płytkach i w piekarniku"
3 Środa	15—18	Nauka sterylizowania owoców i jarzyn
4 Czwartek	15—18	Nauka sterylizowania owoców i jarzyn
5 Piątek	17	„Obiad dla 6 osób z 6 potraw w 60-ciu minutach"
8 Poniedz.	11	Kurs dla Pań Domu (dzień pierwszy)
9 Wtorek	11	Kurs dla Pań Domu (dzień drugi)
10 Środa	11	Kurs dla Pań Domu (dzień trzeci)
12 Piątek	17	Pokaz gotowania dla „słomianych wdowców"
16 Wtorek	17	Pokaz specjalny dla jaroszów
17 Środa	17	Kurs dla pomocnic (dzień pierwszy)
18 Czwartek	17	Kurs dla pomocnic (dzień drugi)
19 Piątek	17	Kurs dla pomocnic (dzień trzeci)
26 Piątek	17	Pokaz „Jarzyny bez wody, mięso bez tłuszczu"
30 Wtorek	17	Pokaz „Naturalne soki owocowe"

Kursy, pokazy oraz sprzedaż grzejników na raty od 4.— zł w Salonie Elektrowni Miejskiej, ul. Marszałkowska 150 (wejście od Kredytowej).

Uwaga! Panie, które chciałyby skorzystać z okazji pokazu sterylizowania owoców, lub jarzyn i przygotować na własny użytek zapasy zimowe, zechcą przynieść z sobą słoiki do wekowania i owoce lub jarzyny.

Tydzień Praktycznej Pani

Praca konkursowa odznaczona nagrodą trzecią.

PLAN — godziny: 6 30 7 30 8 30 9 30 10 30 11 30 12 30 13 30 14 30 15 30 16 30 17 30 18 30 19 30 20 30 21 30 22

Dzień	Zajęcia (kolejno od godz. 6 do 22)
PONIEDZIAŁEK	Ubieranie się i przyjęcie mleka od mleczarki; Wysłuchanie mszy św. w miejscowym kościele odległym od naszego mieszkania o 1 kilometr; rozpalenie ognia, zagotowanie mleka i przygotowanie II śniadania dla męża; śniadanie; słanie łóżek; przypilnowanie posługaczki przy sprzątaniu; zakupy na targu; dyżur w ochronce dziennej Tow. Pań Miłosierdzia św. Wincentego przy wydawaniu śniadania. (praca społeczna); gotowanie obiadu; Obiad; sprzątnięcie ze stołu i doprowadzenie do porządku stołowego pokoju; Odpoczynek z gorącym okładem, z racji chorej wątroby i czytanie gazety; dyżur w ochronce dziennej Tow. Pań Miłosierdzia św. Wincentego przy wydawaniu obiadu.; cerowanie pończoch i skarpetek podartych w poprzednim tygodniu, jeśli zostaje czas gram na fortepianie; nauczanie półanalfabetów w 3 D. A. K. 1½ godz. nauczania, 1½ „ droga w obie strony (przez zimę); podpalenie ognia, zagotowanie herbaty, uszykowanie kolacji; Kolacja; lektura, lub odpisywanie na listy, wysłuchanie dziennika przez radio; wieczorowe mycie się i słanie łóżek
ŚRODA	Ubieranie się i przyjęcie mleka od mleczarki; Wysłuchanie mszy św. w miejscowym kościele odległym od naszego mieszkania o 1 kilometr; rozpalenie ognia, zagotowanie mleka i przygotowanie II śniadania dla męża; śniadanie; słanie łóżek; przygotowanie i zagotowanie obiadu oraz wstawienie go, niedogotowanego do piecyka, gdzie, przy zasuniętym szybrze na czas dochodzi; dyżur w ochronce dziennej Tow. Pań Miłosierdzia św. Wincentego przy wydawaniu śniadania. (praca społeczna); Księgowość Tow. Pań Mił. św. W. z wszystkich działów pracy.; Obiad; sprzątnięcie ze stołu i doprowadzenie do porządku stołowego pokoju; Odpoczynek z gorącym okładem, z racji chorej wątroby i czytanie gazety; dyżur w ochronce dziennej Tow. Pań Miłosierdzia św. Wincentego przy wydawaniu obiadu.; czas przeznaczony na szycie ubrania czy bielizny, robót drutowych, lub haftu rzeczy ofiarowanych do kościoła miejscowego; nauczanie półanalfabetów w 3 D. A. K. 1½ godz. nauczania, 1½ „ droga w obie strony (przez zimę); podpalenie ognia, zagotowanie herbaty, uszykowanie kolacji; Kolacja; lektura, lub odpisywanie na listy, wysłuchanie dziennika przez radio; wieczorowe mycie się i słanie łóżek
PIĄTEK	Ubieranie się i przyjęcie mleka od mleczarki; Wysłuchanie mszy św. w miejscowym kościele odległym od naszego mieszkania o 1 kilometr; rozpalenie ognia, zagotowanie mleka i przygotowanie II śniadania dla męża; śniadanie; słanie łóżek; przygotowanie i zagotowanie obiadu oraz wstawienie go, niedogotowanego do piecyka, gdzie, przy zasuniętym szybrze na czas dochodzi; dyżur w ochronce dziennej Tow. Pań Miłosierdzia św. Wincentego przy wydawaniu śniadania. (praca społeczna); prasowanie drobiazgów, upranych w sobotę; Obiad; sprzątnięcie ze stołu i doprowadzenie do porządku stołowego pokoju; Odpoczynek z gorącym okładem, z racji chorej wątroby i czytanie gazety; dyżur w ochronce dziennej Tow. Pań Miłosierdzia św. Wincentego przy wydawaniu obiadu.; czas przeznaczony na szycie ubrania czy bielizny, robót drutowych, lub haftu rzeczy ofiarowanych do kościoła miejscowego; nauczanie półanalfabetów w 3 D. A. K. 1½ godz. nauczania, 1½ „ droga w obie strony (przez zimę); podpalenie ognia, zagotowanie herbaty, uszykowanie kolacji; Kolacja; lektura, lub odpisywanie na listy, wysłuchanie dziennika przez radio; wieczorowe mycie się i słanie łóżek
WTOREK	Ubieranie się i przyjęcie mleka od mleczarki; Wysłuchanie mszy św. w miejscowym kościele odległym od naszego mieszkania o 1 kilometr; rozpalenie ognia, zagotowanie mleka i przygotowanie II śniadania dla męża; śniadanie; słanie łóżek; przygotowanie i zagotowanie obiadu oraz wstawienie go, niedogotowanego do piecyka, gdzie, przy zasuniętym szybrze na czas dochodzi; szycie przy korzystaniu z form „Praktycznej Pani" roboty drutowe lub haft albo reparacja ubrań.; Obiad; sprzątnięcie ze stołu i doprowadzenie do porządku stołowego pokoju; Odpoczynek z gorącym okładem, z racji chorej wątroby i czytanie gazety; gra na fortepianie; czas przeznaczony na szycie ubrania czy bielizny, robót drutowych, lub haftu rzeczy ofiarowanych do kościoła miejscowego; prowadzenie świetlicy w K. S. M. Ż.; podpalenie ognia, zagotowanie herbaty, uszykowanie kolacji; Kolacja; lektura, lub odpisywanie na listy, wysłuchanie dziennika przez radio; wieczorowe mycie się i słanie łóżek
CZWARTEK	Ubieranie się i przyjęcie mleka od mleczarki; Wysłuchanie mszy św. w miejscowym kościele odległym od naszego mieszkania o 1 kilometr; rozpalenie ognia, zagotowanie mleka i przygotowanie II śniadania dla męża; śniadanie; słanie łóżek; przygotowanie i zagotowanie obiadu oraz wstawienie go, niedogotowanego do piecyka, gdzie, przy zasuniętym szybrze na czas dochodzi; szycie przy korzystaniu z form „Praktycznej Pani" roboty drutowe lub haft albo reparacja ubrań.; Obiad; sprzątnięcie ze stołu i doprowadzenie do porządku stołowego pokoju; Odpoczynek z gorącym okładem, z racji chorej wątroby i czytanie gazety; gra na fortepianie; czas przeznaczony na szycie ubrania czy bielizny, robót drutowych, lub haftu rzeczy ofiarowanych do kościoła miejscowego; zebranie zarządu Tow. Pań Miłosierdzia św. Wincent.; podpalenie ognia, zagotowanie herbaty, uszykowanie kolacji; Kolacja; lektura, lub odpisywanie na listy, wysłuchanie dziennika przez radio; wieczorowe mycie się i słanie łóżek
SOBOTA	Ubieranie się i przyjęcie mleka od mleczarki; Wysłuchanie mszy św. w miejscowym kościele odległym od naszego mieszkania o 1 kilometr; rozpalenie ognia, zagotowanie mleka i przygotowanie II śniadania dla męża; śniadanie; normalne sprzątanie z posługaczką, w tym gruntowne sprzątnięcie jednej z 4 izb mieszkania; gotowanie obiadu; Obiad; sprzątnięcie ze stołu i doprowadzenie do porządku stołowego pokoju; Odpoczynek z gorącym okładem, z racji chorej wątroby i czytanie gazety; gra na fortepianie; czas przeznaczony na szycie ubrania czy bielizny, robót drutowych, lub haftu rzeczy ofiarowanych do kościoła miejscowego; podpalenie ognia i szykow. kąpieli; Kolacja; lektura, lub odpisywanie na listy, wysłuchanie dziennika przez radio; kąpiel; pranie pończoch i drobnych kolorow zbrudz. w tygodniu
NIEDZIELA	przygotowanie obiadu i śniadania i wstawienie do piecyka; sprzątnięcie mieszkania i palenie w piecach; ubranie się; wysłuchanie mszy św.; śniadanie; spacer, lub jeśli mąż nie był rano w kościele to idziemy na sumę; obiad; sprzątnięcie; odpoczynek; spacer lub gra na fortepianie; albo mamy kogoś u siebie, wtedy kolacja jak zwykle o 19.30, albo idziemy do znajomych, lecz wracamy nie później jak o 21.; słanie łóżek i mycie się

Dom mój składa się z dwu osób (męża i mnie) oraz z dwu pokoi, przedpokoju i kuchni. Stałej pomocnicy nie trzymam, tylko przychodzi w dni powszednie posługaczka, która rano sprzątnie i napali w piecach i po obiedzie zmyje naczynia, wyniesie brudną i przyniesie czystej wody; w każdą sobotę jest dłużej ze względu na periodyczne porządki przez 4 soboty; co 6 tygodni jest pranie, więc 5 periodyczna sobota jest tym zajęta, a 6 prasowaniem.

Raz w tygodniu jest targ. Kupuję: 15 jaj po 8 gr, 1 kg masła = 3.80. Kartofle, marchew, buraki, kapustę i włoszczyznę kupuje się z jesieni, jak również jabłka na kompot. Kartofle 70 groszy pud; marchew 1 zł pud; buraki 1 zł pud; kapusta zł 1.50 pud; włoszczyzna na pęczki (pietruszki, selery i pory); na konfitury przeznaczam 20 zł.

Na zimę kupiłam: 15 pudów kartofli, 4 pudy marchwi, 6 pudów buraków, 3 pudy kapusty, po 5 wiązek (pietruszki, selerów i porów); 3 wianki cebuli po 80 gr, 1 kg grzybów za 5 zł, 2 pudy jabłek do suszenia po 1.50 zł i 10 metrów drzewa na rok po 3.50 zł za zniżką, z przywiezieniem, porąbanie drzewa 8 zł.

Raz w miesiącu 1 kg mydła „Społem" za 1.40 zł, 1 paczka farbki za 10 gr, ½ kg proszku za 20 gr, 10 kg mąki pszennej po 50 gr, 15 kg mąki razowej na chleb po 23 gr, 4 kg kaszy jęczmiennej dla psa po 35 gr, 1 kg ryżu za 80 gr, 1 kg manny 80 gr, 1 kg mąki kartoflanej 60 gr, 3 kg cukru 3.12 zł, 2 dk herbaty po 25 gr, 1 paczka „Enrilo" 60 gr, 1 sidol 15 gr, 1 pudełko pasty do podłogi „Społem" 85 gr, 1 pudełko pasty do butów 35 gr, 1 mydło 70 gr, proszek do zębów 20 gr, 2 kg soli po 32 gr.

Mięsa w ciągu miesiąca: 6 kg cielęciny

po 50 gr, 4 kg drobnych rybek po 40 gr, bułki 4 zł na miesiąc.

60 litrów mleka po 15 gr, 4 kg sera po 70 gr, 10 dk drożdży po 5 gr.

Obsługa miesięcznie 5 zł.
Za praczkę raz na 6 tygodni 3 zł.
Komorne 12 zł miesięcznie.
Podatek od mieszkania 70 gr na miesiąc.
Radio 1 zł.
„Praktyczna Pani" (od sprzedawcy) 1.20.
Dzienniczek 1 zł.

1 raz w miesiącu urządzenie herbaty w domu na 8 osób 10 zł.

Składka do Tow. Pań Miłosierdzia 2 zł rocznie.

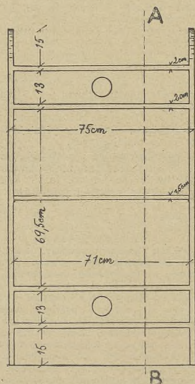
Opodatkowanie na rzecz dobroczynności 2 zł miesięcznie.
Ławka w kościele 4 zł rocznie.
Korespondencja 4 zł miesięcznie.
Światło przeciętnie 2 zł miesięcznie.

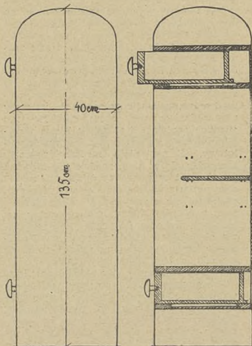
Miesięczne wydatki		zł 88.—
roczne wydatki	107,40	
w stosunku miesięcznym		9.10
razem		97.10

Pensja męża mego po potrąceniach wynosi 114.10 zł.

Saldo czynne 17 zł miesięcznie na sprawunki i raz w roku na odwiedzenie rodziny.

Samowystarczalna z Wileńszczyzny







przód bok przekrój AB

szafka pod radjo

Prace ogrodnicze w sierpniu

W ogrodzie owocowym. Podpierać gałęzie obciążone owocami, aby się nie ułamały. Wczesne odmiany jabłek i gruszek zbierać na 10 dni przed dojrzeniem i trzymać w piwnicy; będą miały wtedy lepszy smak i soczystość. Opadające przedwcześnie owoce zbierać, zdrowe i trochę dojrzalsze zużyć można na kompoty itp. użytek kuchenny. Wszystkie odpadki chore, porażone grzybkiem (Monilia) nie powinny pod żadnym pozorem być wyrzucane na kompost, a zakopane, aby choroba dalej się nie rozprzestrzeniała.

Z rozpoczęciem zbioru letnich owoców rozpoczyna się również intensywna praca przy przetworach, konfiturach i konserwach owocowych.

W dalszym ciągu w czasie suszy podlewać młode wiosną posadzone drzewka, ziemię pod nimi utrzymywać w czystości i spulchniać. Wycinać trzeba wszystkie odrostki korzeniowe i na pniach. Kończyć rozpinanie i przywiązywanie pędów brzoskwiń, moreli i winorośli. Owocujące pędy winorośli skracać pod koniec miesiąca. Krzewy agrestu i porzeczek prześwietlić po skończonym owocowaniu i zasilić. Robić odkłady i sadzonki z agrestów i porzeczek. U drzewek, które były przeszczepione na wiosnę, pozostawić jeden pęd najsilniejszy i przyciąć go na 5—6 oczek. U drzew karłowych trzeba regulować wzrost pędów.

Od połowy sierpnia należy zacząć sadzenie truskawek, które musi być skończone już do połowy września ,żeby młode sadzonki mogły przyjąć się przed zimą. Starsze truskawczarnie opielać z chwastów. Ziemię w sadzie utrzymywać w należytej czystości i niedopuszczać, żeby zarosła chwastami.

Wycinać przy ziemi wszystkie pędy malin zeszłoroczne, które w tym roku owocowały, a pozostawić tylko tegoroczne pędy, przeznaczone do owocowania w roku następnym. Tylko u odmian powtarzających nie należy jeszcze pędów wycinać, aby mogły zaowocować po raz drugi jesienią. Ziemię pod malinami przekopać i w miarę możności zasilać.

W ogrodzie warzywnym. W dalszym ciągu prowadzimy motyczkowanie i okopywanie warzyw, zachowując w ten sposób czystość ziemi i wilgoć potrzebną dla rozrostu warzyw. Wczesne ziemniaki powinny zostać już wykopane, a teren po nich wyzyskany pod truskawczarnię, lub obsiany szpinakiem, sałatą, rzodkiewką, koprem itp.

Po zebraniu wczesnej kapusty i kalafiorów trzeba teren oczyścić z głąbów.

Stale co kilkanaście dni muszą być uszczykiwane boczne pędy u pomidorów. Zbierać pomidory i układać w inspekcie pod oknami, zabezpieczając słomą od słońca, gdzie szybko dojrzeją.

W miarę dojrzewania cebuli wyrywamy ją, suszymy, oczyszczamy i przechowujemy na razie w suchym i przewiewnym miejscu; tak samo postępujemy z dymką.

W sierpniu rozpoczyna się zbiór wszelkich nasion warzyw.

Nasiona grochu wczesnego i roślin kapustnych, buraków i sałaty rozmieszczamy na strychach w celu zupełnego wysuszenia. Marchew na nasienie z całym kwiatostanem baldaszkowatym układamy na specjalnych rafach, aby dobrze przeschły. Rzodkiewkę nasienną również wyrywamy i suszymy.

Na potrzeby jesienne należy wysiewać: szpinak, sałatę, rzodkiewkę, roszponkę i koper. Pietruszkę można wysiewać do przezimowania w gruncie pod lekkim przykryciem i na zimowy użytek.

Kapusty późne powinno się okopywać.

W sierpniu rozpoczyna się zbiór wcześniejszych odmian fasoli, późniejsze dojrzewają dopiero w początkach września.

Zbierać dojrzałe makówki i przechowywać w chłodnym i przewiewnym miejscu.

Przerabiać kupy kompostowe posypując je wapnem i w miarę możności nawozami fosforowymi i potasowymi. Zbierać ogórki i rozpocząć kwaszenie ich na zimę.

W ogrodzie ozdobnym. Utrzymywać w czystości drogi. Rozpocząć zbiór dojrzewających stopniowo nasion kwiatów oraz krzewów ozdobnych.

Wysadzać wyhodowane rozsady roślin dwuletnich na zagonki w szkółce kwiatowej, a więc bratki, stokrotki, niezapominajki, goździki, dzwonki, naparstnice itp. Pędy roślin pnących podwiązywać i rozpinać na ścianach, pergolach, altankach; zbyteczne pędy usuwać.

Kończyć przycinanie letnie żywopłotów. Trawniki kosić i podlewać. Letnie rośliny kwiatowe i byliny w razie suszy obficie podlewać i ziemię wzruszać wkoło nich. Przekwitłe kwiaty letnie zastępować jesiennymi, jak np. astry.

Rośliny cebulkowe, jak: lilie, narcyzy, krokusy, tulipany itp. o ile się okaże, że na dotychczasowym miejscu nie wykazują już prawidłowego rozwoju — trzeba przesadzać, odejmując od starych cebul młode cebulki w celu wysadzenia ich na oddzielnej grządce.

W dalszym ciągu robić odkłady goździków.

Przekwitające róże należy stale przycinać aż do najbliższego silnego oczka.

Przesadzać rośliny iglaste z dużą bryłą ziemi, najlepiej podczas pochmurnej pogody, potem dobrze podlewać i zabezpieczać przed nadmierną operacją słoneczną.

Okwitłe krzewy ozdobne prześwietlać i spulchniać ziemię pod nimi.

Jeżeli chcemy przedłużyć kwitnienie roślin kwiatowych, nie zostawiając ich w celu wydania nasion, należy usuwać wszystkie przekwitające kwiaty, nie osłabi to wtedy zbytecznie rośliny.

Specjalnie ładnie kwitnące byliny zaznaczyć, aby na jesieni lub na wiosnę rozmnożyć je przez dzielenie.

W pokoju i na balkonie. Zmniejszyć nieco podlewanie roślin pod koniec miesiąca, ale w dalszym ciągu zraszać je i silnie wietrzyć. Sadzić do doniczek rośliny przeznaczone do pędzenia w okresie najbliższej zimy. A więc np. pełne lewkonie umieścić w doniczkach, w których pozostaną przez zimę i zakwitną w mieszkaniu. Zaopatrzyć się w cebulki roślin cebulkowych, jak hiacyntów, tulipanów, krokusów, które chcielibyśmy pędzić w doniczkach w pokoju.

Kliwe, azalie i amarylisy, które pragniemy mieć zimą kwitnące, umieszczać w ogródku na słoneczne miejsca, aby zawiązały pączki kwiatowe.

Sierpień jest najodpowiedniejszym miesiącem do cięcia sadzonek z pelargonii, fuksji, heliotropu itp., sadzić je pojedyńczo do małych doniczek, potem dobrze było by zadołować doniczki w zacienionym inspekcie lub postawić w pokoju na oknie. Do sadzonkowania brać ziemię bardzo piaszczystą. Rośliny na balkonie dobrze podlewać i spryskiwać dokładnie wodą.

Uzupełniać i powiększać komplet dotychczasowy roślin pokojowych. Przesadzać do doniczek siewki prymuli, cyklamenów, cyneraru, pantofelników i szparagów ozdobnych.

Azalie wskazane było by zasilić płynnym nawozem.

Przepikować do doniczek niezapominajki, aby doczekać się kwitnienia w zimie.

Inż. Janina Honczarenkowa

Pasieka w sierpniu

Już w końcu lipca zaczynają sobie pszczoły przygotowywać gniazdo do przezimowania. Układają miód w plastrach od góry, a przy wylotach pozostawiają na dole przestrzeń wolną, aby matka mogła się tam przenieść z czerwieniem. Później miejsce to służy za gniazdo w czasie rozpoczęcia się przymrozków. Silny rój układa sobie nad tą przestrzenią warstwę miodu, grubą na 25 cm, która powinna mu wystarczyć do przeżycia zimy. Poza gromadzeniem zapasów zajmują się pszczoły uszczelnieniem ula, szczególniej w jego górnych częściach i zalepiają kitem wszystkie szpary; zmniejszają także otwór wylotowy. Z nastaniem mrozów pszczoły gromadzą się w kłąb, rozdzielony kilkoma plastrami i w miarę spożywanego miodu oraz pyłku z warstw nad kłębem leżących, posuwają się coraz wyżej. Kłąb pszczół jest w ciągłym ruchu, gdyż siedzące na brzegach wchodzą do środka dla rozgrzania się. Gdy w czasie zimy pszczoły dojdą do końca warstwy miodowej, to zginą z głodu, choćby obok były plastry z miodem, gdyż nie mają siły przejść na nie.

Przeglądając roje, musimy mieć na względzie stworzenie im jak najpomyślniejszych warunków do przezimowania. Najlepsze ułożenie miodu było by takie, gdyby wszystkie plastry, pozostawione na zimę, były wypełnione miodem do połowy. Żeby do tego doprowadzić, trzeba ustawić plastry mało napełnione między dwoma plastrami całkowicie napełnionymi, odsklepiając takowe aż do połowy. Gdy zrobimy to na początku sierpnia, to pszczoły przeniosą miód z dolnej połowy plastrów pełnych do przedzielających je próżnych. W plastry opróżnione w dolnej połowie matka będzie składać jajeczka. Trzeba uważać, żeby nie zostawiać na zimę woszczyny zbyt starej lub trutowej, gdyż z tej ostatniej za wcześnie na wiosnę wylęgłyby się trutnie, zbędni amatorzy miodu. Co do ilości miodu pozostawionego na zimę, to zależna ona będzie od wielkości roju i sposobu zimowania. Zwykle pozostawia się od 12—15 kg, co wprawny pszczelarz określi z łatwością, unosząc plastry w ręce, jednak najlepiej jest ramki zważyć i zapisać wagę miodu na górnej beleczce ramki. Pszczołom, zimowanym w stebnikach, można zostawić o 4 kg miodu mniej, gdyż, mając cieplej, spożywają go mniej. Nie wolno nam jednak być skąpymi w stosunku do naszych pszczół, gdyż pamiętać zawsze trzeba, że tylko te roje dojdą do pożądanej siły w następnym roku, które będą miały zapas miodu aż do nowych zbiorów. Przy obliczaniu zapasu miodu, niezasklepione plastry liczy się dwa razy mniej.

Wielkość gniazda zastosowujemy do jego siły, dając ,silnym — 8 plastrów, średnim — 7, a słabszym — 6. Słabe roje, które o tej porze nie mogą obsiąść pięciu plastrów, skasujemy później, dołączając je do mniej silnych.

Gdyby pszczoły pozostawić teraz na gnieździe, w którym mają zimować, to było by im za gorąco, to też dodajemy im po kilka próżnych plastrów zapasowych. Często się bowiem zdarza, że i w sierpniu mogą pszczoły kilka plastrów zapełnić, gdyż o tej porze kwitnie seradela lub późniejsza gryka, a w miejscowościach lesistych wrzosy, z których pszczoły obficie miód znoszą. Już teraz trzeba okryć gniazdo poduszkami, gdyż zdarzają się chłodne noce, lecz podczas upalnych dni można okrycie odsunąć. Zwykle w sierpniu pszczoły wypędzają trutnie, co dowodzi, że skończył się okres głównego pożytku. Jeśli w którym ulu trutnie pozostały, będzie to znakiem zginięcia matki lub jej niezapłodnienia, to też natychmiast trzeba sprawdzić przyczynę i złemu zaradzić. Plastry zapasowe po napełnieniu ich miodem, wyjmujemy z uli i po wytrząśnięciu na miodarce stawiamy za zatwory, gdzie je pszczoły obsuszą z resztek miodu, po czym (2—3 dni) suche plastry chowa się do składzika, gdzie powinny być pojedyńczo rozwieszone, aby je w ten sposób chronić od myszy i motylicy. Wyloty na wszystkich ulach zmniejszamy w celu zabezpieczenia od rabunku.

Rojom, którym brak miodu, trzeba niezwłocznie dodać go w kilku dużych dawkach, najlepiej plastrami. Jeśli nie posiadamy plastrów z miodem, to podkarmiamy płynnym miodem w takiej ilości, jaka jest konieczna do dobrego przezimowania roju. Roboty w pasiece starać się wykonywać wieczorem lub podczas dni pochmurnych i uważać, aby wszystkie prace, związane z rozbieraniem gniazda, były już w sierpniu, a najdalej do połowy września, ukończone.

Przypomnienia drobiowe na sierpień

W sierpniu, a najdalej we wrześniu, trzeba przeprowadzić kapłonienie kogutków, które w wieku 6—8 tygodni najłatwiej znoszą tę operację. Z praktyki wiemy, że kastrowane sztuki tracą swą kogucią wojowniczość i lepiej się tuczą, co ma duże znaczenie na jakość i smak mięsa. Kapłony rosną wolniej, lecz za to osadzają dużo tłuszczu przede wszystkim w jamie brzusznej, a także między włókienkami mięśni, co sprawia, że mięso ich staje się znacznie lepsze i delikatniejsze mimo tego, że spożywają znacznie mniej karmy od kogutów.

Kapłonienie, o ile jest przeprowadzone umiejętnie, czysto i szybko, nie sprawia ptakom wielkich męczarni, gdyż widzimy, że bezpośrednio po zabiegu ptak porusza się swobodnie i z apetytem spożywa podaną karmę. Główne korzyści kapłonienia polegają na tym, że kapłony można trzymać razem z kurami, których nie prze-

śladują i nie biją się z kogutami, pozostawionymi do rozpłodu, a następnie, że potrzebują karmy bytowej o 40% mniej, co dla hodowcy ma niemałe znaczenie. Kto chciałby się bliżej zapoznać z tą umiejętnością mogę mu polecić broszurkę: „Kapłonienie kogutów“ dr Jerzy Szuman.

Hodując drób na wsi trzeba wykorzystać ścierniska i wczesne podorywki, aby, wywożąc drób w pole, oszczędzić na karmie i jednocześnie przyczynić się walnie do tępienia pędraków, liszek i innych szkodników zwierzęcych, nie wyłączając w tym nawet myszy, które kury łapczywie rozdziobują, jeśli spotkają przy grzebaniu gniazdo młodych. W celu wywożenia drobiu w pole buduje się niewielkie ruchome kurniczki na kołach. Muszą być one jak najlżejsze, zbite z cienkich desek lub z klejonej mocnej dykty. Dla kurcząt kurniki ruchome mogą być tak małe i tak zbudowane, aby je z łatwością przewozić można ręcznie; natomiast dla starych kur urządza się je na kołach od wozu i przewozi końmi. Wewnątrz ruchomego kurnika muszą być wstawione grzędy oraz poidełko z czystą, świeżą wodą. Pod wieczór drób należy zwołać, sypiąc na przynętę w kurniku ziarno. Łatwo w ten sposób przyzwyczaić drób do schodzenia się na wieczór. Skoro świt drób wywozi się na pole, aby jak najdłużej mógł korzystać z polnych przysmaków. Indyki i gęsi wymagają stałego dozoru, gdyż lubią się rozchodzić daleko w poszukiwaniu za żerem, to też trzeba mieć do nich pastuszka, ażeby nie weszły w szkodę i nie przyczyniły strat tak właścicielowi, jak i sąsiadom.

W sierpniu bierzemy do tuczeniu kaczki wylężone w końcu marca. Wyśmienitą paszą dla nich jest rzęsa, porastająca powierzchnię stawów o stojącej wodzie. Trzeba ją zbierać grabiami, przywiązanymi do długiej żerdzi i to tylko tyle, ile potrzeba na jednorazowe spożycie, gdyż, złożona na kupki, szybko się zagrzewa i psuje. Świeżą rzęsę miesza się z parowanymi ziemniakami i osypką i zadaje 4—5 razy dziennie z dodatkiem tłuczonego węgla drzewnego. Kaczki tuczone powinny być zamknięte na niedużym okólniczku, gdzie muszą mieć dostarczoną w obfitości świeżą wodę, do której na spód korytka sypie się drobny żwirek. Tak węgiel, jak i żwir są konieczne do normalnego trawienia. Kaczki tuczą się od 12—16 dni i powinno im w tym czasie przybyć na wadze 1—1½ kg.

Paniom, mieszkającym w okolicach obfitujących w grzyby, przypominam, że wszelkie grzyby małowartościowe w kuchni, t. zw. „bedłki“, o ile są nie trujące, powinno się zbierać, suszyć i po utłuczeniu dodawać do paszy dla drobiu, gdyż są bardzo pożywne i dobrze działają na nieśność, mają przy tym wielką zaletę, że za niewielkim zachodem, nic nie kosztują. Można je suszyć w piecu po chlebie, skąd, wygarnięte z resztkami węgla drzewnego, tak potrzebnego do trawienia, przechowywane być mogą w woreczkach, zawieszonych na strychu lub w jakim innym przewiewnym miejscu, aby nie spleśniały. Wszelka bowiem karma spleśniała, skwaśniała, zatęchła jest dla drobiu szkodliwa i wywołuje przewlekłe cierpienia przewodu pokarmowego.

H. P.

Wyniki Czerwcowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(9 zadań ogłoszonych w Nr Nr 24, 25 i 26 „Praktycznj Pani“)

ROZWIĄZANIA

Piramidka Nr 1: Cz. Nuty (wspak). Teresa. Pomocnik (wspak). Argentynka. Republikanin. Praktyczna Pani. — „Praktyczna Pani“.

Bilety wizytowe Nr 2: Buchalterka. Telegrafistka.

Literówka Nr 3: Rozwiązania indywidualne.

Zagadka Nr 4: Miłość.

Logogryf Nr 5: Oko. Siano. Lazur. Wir. Komis. Kanibal. Benefis. Cytryna. Batalia. Pacierz. Posługa. Zasłona. Dekagan. Brakarz. Poronin. Słowik. Pawilon. Łańcuch. Jazda. Rów. Kowel. Sanna. Jad. — Kazimiera Iłłakowiczówna.

Przestawianka Nr 6: Paleontologia. Egzaminatorka (skutkiem omyłki drukarskiej podano w zadaniu „Niemen“ zamiast „Niema“ t. j. niemowa). Polewaczka. Opalenizna. Kondolencje.

Eliminatka Nr 7: Rój. Ser. Dzież. My. Nóż. Strawa. K. Stacje. — Klucz. Stróż.— „Jedziemy na wakacje“.

Kryptogram Nr 8: Każda kobieta powinna popierać prasę kobiecą.

Rebusik jednowyrazowy Nr 9: Wakacje.

Trafne rozwiązania nadesłali:

z Warszawy: Błahuta St., (6 zad.); Borkowska L., (4 zad.); Bułatowiczówna H., (6 zad.); Chajęcka Ant., (7 zad.); Czechowska Z., (9 zad.); Gremlicowa J., (8 zad.); Hilmannówna W., (3 zad.); Hryniewicka F., (4 zad.); Jastrzębska W., (4 zad.); Kończakowa A., (5 zad.); Kozłowski N. K., (9 zad.); Kralkowska A., (8 zad.); Kraszewska A., (8 zad.); Krysztofik E., (9 zad.); Lewińska W., (8 zad.); Malewska Z., (9 zad.); Rogalska J., (6 zad.); Schurig Z., (6 zad.); Sieradzka H., (8 zad.); Słoniewska J., (9 zad.); Strubel M., (9 zad.); Zamińska Fl., (7 zad.).

Z prowincji: Antoniewiczowa J., Baranowicze (7 zad.); Bartkowiakowa I., Pułtusk (7 zad.); Biernatówna H., Żywiec (5 zad.); Bogucka Br., Radom (9 zad.); Borowiczówna L., Poznań (8 zad.); Borowska Eug., Starosielce (4 zad.); Boskisowa Elż., Równe (4 zad.); Boryczko J., Kozienice (5 zad.); Broniatowska Z., Białystok (7 zad.); Brzezińska M., Mosina (5 zad.); Buczyńska J., Potasznia (9 zad.); Bujkówna L., Pobiedziska (6 zad.); Bułharynowa R., Milcz (6 zad.); Chmielewska I., Rembertów (7 zad.); Chodurska J., p-ta Iwaniska (4 zad.); Chudzyńska J., Sierpc (9 zad.); Ciechowa G., Radom (9 zad.); Cieślik Wł., p. Tuchów (6 zad.); Czachorowska M., Lublin (6 zad.); Czarniawska H., Łódź (4 zad.); Czekalska M., Puszczykowo (5 zad.); Czerniowa J., Toruń (4 zad.); Dejówna G., Wołożyn (6 zad.); Dekutowska A., Przemyśl (7 zad.); Deleżuchowa H., p. Serokomla (5 zad.); Dobrowolska Z., Legionowo (3 zad.); Dolińska Z., Janów Lub. (7 zad.); Dołkiewiczówna A., Suchedniów (4 zad.); Drzewiecka M., Sosnowiec (9 zad.); Duszyńska D., Gdynia (5 zad.); Dyłówna H., Nakło (4 zad.); Dziewczopolska A., Zamość (8 zad.); Foltynówna J., Mnisztwo (6 zad.); Frieske'owa J., Inowrocław (7 zad.); Gabrysiowa M., Kraków (8 zad.); Gawryleni M., Baranowicze (7 zad.); Gembicka Elż., Toruń (5 zad.); Gorgoniowa W., Rabka (8 zad.); Grabowska Z., Wyszogród n/Wisłą (8 zad.); Grochotowa J., Kraków (8 zadań); Gryniewiczowa W., Radziwiłłów k/Brodów (8 zad.); Grysztarowa M., Kobryń (9 zad.); Grzechocińska Z., Łowicz (7 zad.); Gwarowa L., Uwieliny (6 zad.); Haniszewska H., Galew (7 zad.); Hejnrichowa W., p-ta Bohin (4 zad.); Hermanowiczowa J., Wilno (6 zad.); Iskra Kr., Zielonka (7 zad.); Jammerowa H., Włocławek (6 zad.); Jerzykiewiczowa J., Rudnicze (5 zad.); Jeszkowa L., Tarnowo - Podgórne (8 zad.); Józefiakowa P., Poznań (5 zad.) Kamecka Z., Łuck (7 zad.); Kandziura Z., Baranowicze (8 zad.); Kowalska Eug., Lwów (5 zad.); Kennerowa M., Płock (6 zad.); Kędzierska E., Łuck (K zad.); Kniejska T., Mierzyn (5 zad.); Konczalska O., Lulkowo (3 zad.); Koprowska J., Lubliniec (5 zad.); Kosko H., Pułtusk (7 zad.); Kosmowska N., Wisła (8 zad.); Kotulewiczowa St., p. Kryłów (7 zad.); Kowal L., Dąbrowa Górnicza (4 zad.); Krajewska M., Milanówek (9 zad.); Krall I., Iwanowice (6 zad.); Krupowiesowa St., Wilno (6 zad.); Kuczewska Elż., Puławy (5 zad.); Kuklińska Czesława, Wilanów (6 zadań); Lasotowa Eugenia, Łachwa (5 zadań); Lenkiewicz Z., Warta (8 zadań); Lilpopowa M., Włochy p. Warszawą (9 zadań); Limanowska I., Wilno (8 zad.); Łebkowska H., Rachanie (7 zad.); Machalska Z., Tarnów (9 zad.); Majcherzyk C., Legionowo (8 zad); Mańkówna W., Chorzów (4 zad.); Melnicka M., Rembertów (8 zad.); Michniewiczowa M., Szumsk (7 zad.); Nowakowa L., Zakrzówek (7 zad.); Orłowski P., Mosty (9 zad.); Owsińska J., Bolechów (6 zad.); Patorska M., Częstochowa (8 zad.); Pfitznerowa H., Inowrocław (5 zad.); Pieńczakowska T., Zagórz (5 zad.); Piotrowska Aur., Lublin (8 zad.); Plackowa Br., Sosnowiec (8 zad.); Płócieniakowa G., Włocławek (8 zad.); Przekwas H., Gdynia (3 zad.); Przelaskowska L., p. Izbica Kuj. (8 zad.); Przyłuska R., Ruskie - Piaski (7 zad.); Raabianka H., Sopoty (7 zad.); Radzimierska U., Rypin (5 zad.); Rogińska H., Toruń (7 zad.); Rogulska Z., Łęg (5 zad.); Sawicka J., Legionowo (8 zad.); Sąchocka Kr., Toruń (8 zad.); Słowińska Z., Legionowo (3 zad.); Smoniewska J., Białołęka Dworska (6 zad.); Sochacka H., Dęblin (6 zad.); Sochajowa Z., Chodel (5 zad.); Sowieńska M., Rozprza (5 zad.); Sawińska J., Pruszków (9 zad.); Starnowska J., Siematycze (6 zad.); Starosolska M., Zakopane (8 zad.); Starzyńska A., Wołożyn (4 zad.); Stradzianka J., Tarnów (9 zad.); Suchorowa W., Lublin (7 zad.); Superatowa M., Tarnopol (5 zad.); Syldorfowa Z., Poznań (7 zad.); Szczepanik W., Bitków (8 zad.); Szuperowa M., Sochaczew (6 zad.); Tomakowa K., Kołomyja (8 zad.); Tomaszewska K., Gdynia (5 zad.); Tyszkowska M., Roś (8 zad.); Uszyńska St., Sokal (7 zad.); Waschinówna A., Ciełuchowo (7 zad.); Wesołowska A., Oświęcim (8 zad.); Werszlerowa I., Myślenice (7 zad.); Widuchowska W., Katowice (9 zad.); Widuchowska Z., Hawinowice (8 zad.); Witkowska J., Wólka Zamkowa (6 zad.); Wrońska I., Skarżysko - Kam (6 zad.); Zachwatowicz J., Brwinów (8 zad.); Zajączkowa Wł., Wapnica (7 zad.); Zboni-

(Dokończenie na str. 20-ej).

Zapasy na zimę

BRZOSKWINIE W KOMPOCIE

Na kompoty i konfitury nadają się brzoskwinie, odchodzące łatwo od pestek. Zrywać je trzeba ostrożnie, żeby nie zadrasnąć skórki, najlepiej przez rękawiczkę. Ponieważ w skórce znajduje się dużo garbnika, co nadaje całemu kompotowi cierpkość, lepiej je sparzyć i obrać, nie będą jednak tak dekoracyjne jak ze skórką. Jeżeli robimy kompot w skórce, należy brzoskwinie mięciutką szczoteczką oczyścić, aby z nich zetrzeć puszek, nie naruszając samej skórki. Następnie nakłuć drewnianą wykałaczką w 5—6 miejscach, co ma na celu zapobiegnięcie pękaniu przy gotowaniu. Wstawiamy owoce do obgotowania w zimną wodę, doprowadzając do wrzenia powoli. Nie należy kłaść od razu zbyt dużo owoców, żeby się nie gniotły. W pierwszej chwili brzoskwinie opadną na dno, stopniowo, kiedy woda zacznie wrzeć, będą wypływały na wierzch, należy je wówczas niezwłocznie wyjmować i kłaść ostrożnie w zimną wodę, a zaraz potem wyjmować łyżką durszlakową na odwrócone sito zasłane serwetą, z wierzchu również położyć serwetę i lekko przyklepywać, żeby prędzej osączyć z wilgoci. Ułożyć w słoiki, zalać ciepłym syropem i sterylizować minut 10 przy temperaturze 80° C. Jeżeli gotujemy nie mając termometru trzeba niedopuścić do całkowitego wrzenia, tylko starać się w chwili gdy woda ma zakipieć odsunąć ją na tyle, aby się całkowicie nie zagotowała, owoce mogłyby popękać.

Syrop przygotowujemy z ¾ kg cukru na litr wody, po zszumowaniu używamy go do zalania owoców. Kto lubi może w czasie gotowania dodać kawałek wanilii, którą następnie usunąć, albo gdy syrop ostygnie wlać 2—3 łyżki kirszu. Są to zresztą dodatki niekonieczne.

ŚWIEŻE ORZECHY W SYROPIE

Amatorzy świeżych włoskich orzechów wiedzą, że okres ich świeżości jest krótki, a suche, z chwilą, kiedy z nich nie można ściągnąć żółtej błonki, różnią się już bardzo od świeżych. Przygotowane w syropie zachowują swój właściwy smak, a są przy tym tak ładne, że nadają się specjalnie do dekorowania tortów, mazurków itp.

Zupełnie świeże orzechy należy ostrożnie otwierać, względnie potłuc tak, aby jądro zachować w całości. Podzielić je na połówki i obciągnąć ze skórki.

Na kilogram obranych orzechów zrobić syrop z ¾ kg cukru z kawałkiem wanilii, biorąc na tę proporcję wody 1½ szklanki, zszumować, zalać ułożone w słoiki orzechy, pokryć krążkiem pergaminowego papieru, umoczonego w wodzie benzoesowej (½ grama na ½ szklanki przegotowanej wody) lub spirytusie, a gdy syrop ostygnie zawiązać papierem pergaminowym, zmiękczonym w takiejże wodzie.

Z uwagi że jądra zostawiamy surowe, trzeba je obierać rękami zdezyfenkowanymi wodą benzoesową lub spirytusem, a także użyć do nakładania idealnie czystych, wygrzanych słoików.

SOLENIE POMIDORÓW

Wybieramy nieduże a twarde i dojrzałe pomidory, czysto je obcieramy i układamy ściśle w słoju lub beczce i zalewamy przegotowanym a następnie ostudzonym 2-% roztworem soli. Przykrywamy pomidory deneczkiem i obciążamy kamieniem.

ZIELONE POMIDORY NA WZÓR KISZONYCH OGÓRKÓW

Zebrane z krzaków ostatnie, jeszcze zielone pomidory możemy zużytkować, soląc je na wzór ogórków.

Obmyte pomidory układamy warstwami w beczułce lub słoju, przekładając każdą warstwę liśćmi wiśniowymi, koprem, liśćmi pietruszki, selerów, kilku ząbkami czosnku i struganym chrzanem. W końcu zalewamy wszystko roztworem soli, biorąc na wiadro wody (mniej więcej 12 l) 60 dk soli.

Pomidory te nadają się do jedzenia dopiero w marcu, a więc w czasie, kiedy już najczęściej wyczerpał się zapas kiszonych ogórków.

POMIDORY NA ZIMĘ DO ZUP I SOSÓW

Opłukane dojrzałe pomidory krajemy na ćwiartki, składamy do rondla i dusimy na wolnym ogniu. Gdy pomidory są zupełnie miękkie, przecieramy je przez przetak. Przetartą masę mocno solimy, raz jeszcze zagotowujemy i gorącą zlewamy do czystych butelek, które natychmiast mocno korkujemy.

Tak przyrządzone pomidory stać mogą dwa lata nie fermentując i nie zmieniając smaku.

POMIDORY W OCCIE

Twarde i ładne czerwone pomidory obcieramy, układamy na sicie i zlewamy dobrze gorącą wodą, uważając żeby nie popękały. Układamy je w słoju i zalewamy ostudzonym, ale przegotowanym octem, biorąc ½ l octu na ½ l wody. Powierzchnię płynu przykryć krążkiem papieru i zalać tłuszczem, a gdy tłuszcz skrzepnie, słój obwiązać papierem.

MUSZTARDA Z POMIDORÓW

2 kg pomidorów pokrajać na ćwiartki i udusić w rondlu, dodawszy ¼ kg cebuli. Przefasować przez sito, dobrze wygotować, dodać ½ szkl. musztardy francuskiej, 2 szkl. octu winnego, papryki, pieprzu, soli i cukru do smaku. Wszystko razem wygotować na gęstą masę.

MIZERIA Z OGÓRKÓW NA ZIMĘ

I sposób

Ogórki pokrajane w trochę grubsze płatki niż na letnią mizerię, soli się dobrze, miesza z grubo struganym chrzanem, układa ciasno w słoje i zalewa z wierzchu warstwą oliwy lub łoju. Przed użyciem należy wypłukać z soli.

II sposób

Pokrajane ogórki parzy się wrzącą wodą na sicie, pozostawia kilka godzin, aby z wody ociekły. Osobno zagotowuje się mocniej ocet z łyżeczką soli i cukru, oraz z kilkoma ziarnkami zwykłego pieprzu. Ostudzonym octem zalewa się ogórki.

FASOLA SOLONA

Owszem, fasolę można solić na zimę, a potem gotować jak świeżą, tylko ją trzeba przed gotowaniem wymoczyć, żeby usunąć nadmiar soli. Moczyć jakieś 12—14 godzin, zmieniając, jeśli można, przynajmniej raz wodę.

Fasolę przygotować jak do gotowania, na 10 kg fasoli szparagowej wziąć soli 60 dk i 40 dk cukru. Przesypać strączki i zostawić w spokoju na 2 godziny, potem ubić w kamiennych słojach albo baryłeczce, położyć na strąkach denko, czy talerz i przycisnąć, żeby sok stał nad talerzem. Jeżeli się ukaże pleśń, zebrać, a brakujący płyn dopełnia się osoloną wodą.

Woda do dolewania powinna być tak nasycona, żeby włożony w nią surowy ziemniak wypłynął na powierzchnię, względnie jajko utrzymywało się w środku płynu, nie opadając.

SZASZŁYK Z POMIDORAMI

Wziąć kawałek miękkiej baraniny, kawałek wędzonego boczku, kilka pomidorów i kilka cebul.

Baraninę lekko osoloną i posypaną pieprzem pokrajać na nieduże plasterki, w ten sam sposób pokrajać boczek, pomidory i cebulę. Nastrugać patyczków na końcu zaostrzonych długości mniej więcej 15 cm i na te patyczki nakładać na zmianę baraninę, cebulę, boczek, pomidory, aż do całkowitego zapełnienia patyczka. Gotowe szaszłyki smażyć, obracając na patelni, by się jednolicie upiekły i podawać z sosem pomidorowym, ryżem na sypko lub z ziemniakami.

Pech i pektyna

Są to dwie rzeczy najzupełniej różne, z uwagi jednak na zapytania Pań w tych sprawach, trzeba je omówić nieco obszerniej i łącznie, jakkolwiek bowiem spełniają odrębne zadania, wchodzą obie w zakres zapasów zimowych.

Pech służy nam do uszczelniania słojów z konfiturami i zalecany bywa zwłaszcza wtedy, jeśli przetwór pragniemy przechować długo i w mniej sprzyjających warunkach, normalnie bowiem papier pergaminowy w suchej i chłodnej śpiżarni, czy piwnicy, wystarcza.

Ponieważ ważne jest aby pech przystawał szczelnie do ścianek słoja, należy po nalaniu konfitury i przestygnięciu, ale niezupełnym, tylko po odparowaniu, położyć na konfiturę krążek papieru pergaminowego, umoczonego w wodzie z benzoesem. Na ¼ szkl. 1 gram benzoesu. Następnie ścianki nad krążkiem starannie przetrzeć watą umoczoną i dobrze wyciśniętą w spirytusie lub w tejże wodzie benzoesowej i gdy zupełnie wyschną, wlać pech lejąc go powolutku, żeby nie przychylił papierka na jedną stronę, ale rozlewał się równomiernie.

Dziś, wobec wyrobu doskonałych papierów do słoików, pech wychodzi z użycia, tym więcej że otwieranie słoików jest przy nim trudniejsze i dłuższe. Słoik należy zanurzyć główką w gorącej wodzie (nie za gorącej bo pęknie) a gdy pech zmięknie wydobyć, obetrzeć i schować do następnego przetopienia.

Pech jest żywicą tak wygotowaną, że ma smak zupełnie czysty. Słoiki do pechowania powinny mieć szyjki wąskie, są to t. zw. kompotiery.

Poza użytkiem jak wyżej, pech służy do uszczelniania baryłek, nie psując smaku przetworów.

Pektyna jest ciałem występującym w owocach i warzywach. Od ilości pektyny, zawartej w owocu zależą jego właściwości galaretowacenia. Dlatego jeżeli chcemy otrzymać ścisłą marmoladę z owoców posiadających za mało pektyny, łączymy je razem z gatunkiem o wysokim jej procencie.

Jeżeli podając przepisy na galaretki rzadko wspominamy o stosowaniu pektyny, to dlatego, że przygotowanie jej sobie w domu wymaga pewnej wprawy i staranności, a dozowanie nie jest zawsze jednakowe. Dla młodszych gospodyń są to nieraz męczące trudności, zwykłe zaś przepisy, polegające na wygotowaniu są pewne i dobre. Nawet kupna pektyna nie zawsze daje rezultat od razu, co jest dla gospodyni denerwujące i niemiłe.

Pierwszy raz odkryto pektynę we Francji w r. 1824, dopiero jednak ostatnio zajęto się nią nieco bliżej. Wartość jej polega głównie na tym, że nie tracimy dużej ilości soku owocowego przez wygotowanie, nie zużywamy dużo ognia i na zrobienie galarety potrzebujemy mało czasu. Wadą pektyny jest to (na razie przynajmniej, nie jest jeszcze bowiem dostatecznie udoskonalona), że galarety z pektyną nie można przechowywać zbyt długo, z trudnością dotrzymuje do nowego sezonu i że ją łatwo przegotować, skutkiem czego traci swoje właściwości.

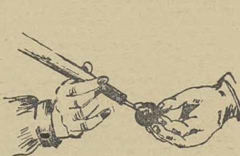
Nie używając zatem specjalnie spreparowanej pektyny, ale dobierając owoce odpowiednich gatunków, otrzymamy galaretki wysokiej wartości oraz ścisłe marmolady. Ponieważ dla stanięcia galarety musi być w soku pewna, dość znaczna, ilość cukru i kwasu, wygotowujemy więc sok dopóty dopóki nie odparuje zbędna ilość wody. Ponieważ w malinach jest mało kwasu i mało pektyny, pożądany jest dodatek do galaret i dżemów agrestu lub porzeczek, bogatych w kwas i pektynę. Najbogatsze w pektynę z naszych owoców są porzeczki i jabłka, z zagranicznych pomarańcze i cytryny. W cytrynach i pomarańczach pektyna mieści się w białej błonie okrywającej owoc, w jabłkach zaś przede wszystkim w skórce i gniazdku pestkowym. Bogate w pektynę są również wytłoki z jabłek po wyciśnięciu z nich soku na wino lub płynny owoc, to też można je spożytkować dodając do marmolad, które z dodatkiem pektyny nie są miękkie i kruche, ale zwarte i ścisłe przypominając galaretę.

Można także dodać do owoców dla wzmożenia ich galaretowacenia skórkę białą z cytryny, ale należy ją przed tym moczyć kilka dni w odmienianej zimnej wodzie, dla usunięcia goryczy.

Wszelkie galarety lepiej gotować w naczyniach szerokich a płaskich, żeby się wygotowywały szybko i pektyna nie traciła swojej wartości. Zdarza się niekiedy, że galareta wygotowana zgodnie z przepisem nie stanie należycie, winno temu zazwyczaj za długie gotowanie, na skutek którego pektyna zawarta w owocu uległa rozkładowi.

Galarety zarówno przygotowane z osobno dodaną pektyną czy bez, raz nalane w słoiki, możliwie niewielkie, należy zostawić w zupełnym spokoju, przez przemieszywanie przeszkadzamy stanięciu galarety. Pektyna tężejąc stanowi jakby rodzaj sieci, w której jest uwiązany sok, jeżeli sieć tę ciągle mieszaniem rozrywamy, galareta nie może stanąć.

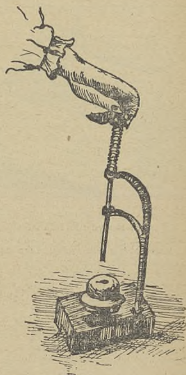
PRZYRZĄDY DO DRYLOWANIA OWOCÓW



Instrumencik przypominający zwykłą szpilkę do włosów, wprawioną w drewnianą rączkę, służy do drylowania.



Jedno szybkie uderzenie wybija pestkę z wiśni.



Maszynka do wybijania pestek z owocu.

Poradnik alfabetyczny

LUSTRA

Zrobić samemu lustro z szyby szklanej nie jest łatwą rzeczą, małe reperacje można jednak podjąć.

Jeżeli szyba zmętnieje można ją odnowić prze zastosowanie kwasu solnego, ale trzeba to zrobić z wielką ostrożnością, kwas bowiem niszczy ręce, jest niezdrowy do wdychania, a przy nieostrożnym użyciu można nim zniszczyć ramę lustra itp. Najlepiej zwinąć twardą pytę ze ścierki starej, zniszczonej, albo ścisły tampon z waty w gałganku, umoczyć w kwasie solnym rozcieńczonym wodą, mniej więcej na szklankę wody ¼ szklanki kwasu, osączyć żeby nie kapało i przetrzeć dobrze szybę lustra. Zaraz przemyć czystą wodą i po wysuszeniu odpolerować czerwoną, kupną pomadką (angielska czerwień).

Myć lustra miałką kredą rozrobioną octem.

Żeby uchronić lustra od wilgoci należy na czterech rogach podkleić korki, tak aby rama nie dotykała ściany.

Z bardzo zniszczonego lustra można zrobić szybę do obrazka itp., należy rozpuścić łyżkę nieczyszczonej, t. zw. żrącej sody i łyżkę szarego mydła w wodzie, mniej więcej w szklance wody, namazać tym tył lustra a po godzinie—dwóch od-

myć. W razie potrzeby zabieg powtórzyć. Dla odnowienia posrebrzenia i mniejszych zadrapań można przygotować następującą mieszaninę. Zrobić dwa roztwory:

1) Gram argenti nitrici rozpuścić w 10 gramach wody destylowanej, następnie dodawać po kropli amoniak. Utworzy się wówczas rodzaj brunatnego osadu. Amoniak dolewać po kropelce dalej aż się ów osad rozpuści, ani chwili dłużej, dopełnić wodą destylowaną do ½ szklanki, przecedzić.

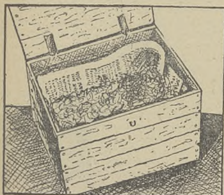
2) Zmieszać $^1/_8$ szklanki wody destyl., $^1/_8$ szklanki alkoholu i dodać 25 kropli formolu 40%.

Miejsca starte starannie oczyścić i dopiero w chwili użytku złączyć szybko oba płyny ze sobą i od razu po zmieszaniu nagle chlusnąć na wytarte miejsce, następnie lekko kołysać lustrem, żeby się równomiernie rozłożyło. W ciepłym pokoju po kwadransie posrebrzenie zaschnie. Spłukać wówczas chłodną wodą, polewając, ale nie myjąc, kiedy wyschnie powlec lakierem zabezpieczającym od ścierania.

Ponieważ kupno dodatków w tak małych ilościach może się okazać trudne, najlepiej wziąć do składu aptecznego dwie buteleczki i poprosić o dobranie odpowiedniej proporcji. W domu, dopiero w chwili użycia, oba płyny złączyć, jak podane wyżej.

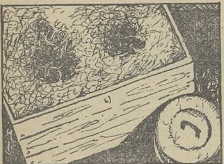
Dogotowywacz — dowarka

Nawet w takim gospodarstwie gdzie jest i kuchnia angielska i maszynka gazowa, spirytusowa a nawet elektryczna, może i powinien zająć właściwe sobie miejsce dogotowywacz. Zaletę jego stanowi bowiem nie tylko duża oszczędność opału, (około 40%), ale przede wszystkim to, że nie wymaga dozoru, nie przepali się nic



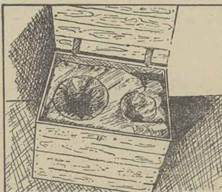
na nim, ani wykipi a także i ta okoliczność, że może służyć nie tylko do dogotowywania, ale po prostu do przechowania na gorąco potraw ,których z tego czy innego powodu nie możemy spożyć od razu. Zagotowana na ogniu potrawa wstawiona w dowarkę dochodzi w niej w ciągu kilku godzin bez żadnych innych zabiegów, prócz starannego ulokowania.

Jako zewnętrzną powłokę dogotowywacza bierzemy zazwyczaj zwykłą skrzynkę drewnianą, ale szczelnie dopasowaną. Jako materiał izolacyjny należy wybierać taki, który rozgrzany od gorącego rondla nie



wydaje przykrej woni. Ma to dwojakie znaczenie, unikamy złego zapachu w pokoju czy kuchni po otwarciu dowarki, ale, co ważniejsze, potrawa, co się może zdarzyć, nie nasiąknie tym zapachem. Wełna zatem czy pierze pod pewnym względem doskonałe, gorzej się nadają do uszczelnienia dowarki, niż papier a zwłaszcza wiórki drzewne, takie jakich używają powszechnie do opakowania szkła w drogę.

Najpopularniejszy jest typ dogotowywacza ze stałymi miejscami na rondle. Dno i ściany skrzynki wykładamy grubą warstwą gazet, nakładamy na dno warstwę wiórków drzewnych i wstawiamy puste rondle tej wielkości, na jaką chcemy zrobić dogotowywacz. Najczęściej robimy aparat na dwa rondle, które winny być jednakowych rozmiarów, co ułatwia opakowanie, bez rączek a tylko z uszami, oraz dobrze dopasowanymi pokrywami. Po wstawieniu rondli upychamy dokoła i między nimi szczelnie i ściśle wiórki aż po brzegi, po czym ostrożnie aby nie poruszyć wiórków z miejsca wystawić rondelki. Po wyjęciu naczyń pozostaną dwa doły, które trzeba utrwalić. W tym celu szyjemy z płótna lub lepiej ścierkowego barchanu worki złożone z dna wykrojonego na miarę dna rondli oraz rury materiału wysokości naczynia. W dużej płachcie tegoż materiału wykrawamy odpoiwednie otwory, w które wszywamy worki. Teraz wo-



reczek wsuwamy w otwory wygniecione przez rondle ,naczynia wstawiamy również żeby przy robocie nie przesunąć układu wiórków i płachtę przybijamy do skrzynki, uważając aby nie przekroczyć krawędzi i nie utrudnić zamykania.

Jako wierzchnie przykrycie dajemy najpierw miękką płachtę bajową, dającą się łatwo prać i dobrze upychać koło rondli, a na nią materacyk wypełniony wiórkami a ewentualnie miękkimi papierkami. Przykrycie powinno być dostateczne, aby nie tylko nie pozostawiało szpar między pokrywą i materacem ,ale aby wieko skrzynki przy zamykaniu naciskało przykrycie i pomagało uszczelnieniu.

Niektóre gospodynie uważają za dogodniejszy dogotowywacz bez stałych worków na rondle. Jest to wtedy po prostu skrzynka wybita na dnie i bokach grubą warstwą papieru i wojłokiem. W środku skrzynki mamy podłużne miejsce na rondle, które w tym razie mogą mieć nawet rączki zwracane przy upychaniu materacy ku sobie. Jako opakowanie służy kilka materacyków. Cztery na boki, jeden duży ale miękki w rodzaju pierzynki z wiórków czy papieru do upychania koło naczyń, drugi do przyciśnięcia na wierzch. Materacyki można jak sienniki przeprać od czasu do cza-



su i przy tej okazji zmienić wiórki, papier czy słomę.

W zasadzie można robić dowarki na każdą żądaną ilość rondli, najcelowsze są jednak na dwa miejsca.

W niektórych okolicznościach oddaje dobre usługi worek-dowarka, coś w rodzaju popularnego termosa. Z kilku warstw materiału i papieru robimy okrągłe dno do którego przyszywamy z takichże materiałów zrobiony cylinder. W taki rodzaj kubełka wkładamy płachtę bajową, w nią rondel szczelnie nakryty pokrywą, upychamy pośpiesznie płachetkę i kładziemy na wierzch materacyk odpowiednich rozmiarów i zaciągamy worek ponad nim na tasiemki tak mocne ,aby można było za nie worek dźwigać.

W takim worku może gospodyni ponieść mężowi nawet w zimie obiad do odległej fabryki i dać mu gorący. Wielkość worka nie musi być duża, na jeden niewielki rondel będzie to wcale zgrabny woreczek, który nie będzie rażący.

Aby korzyść z dowarki była rzeczywista, należy po zdjęciu naczynia z ognia szybko wstawić naczynia i szybko uszczelnić, żeby nie tracić nic ciepła, dlatego zanim zdejmiemy rondle z ognia, musimy mieć wszystko pod ręką.

(Ciąg dalszy rozrywek)

kowska H., Nowy Dwór (8 zad.); Zegarowska St., Helenów (6 zad.); Zimna M., Cieszyn (6 zad.); Żułkwina Wł., Kalisz (8 zad.); Żuraniewska A., Wielkie Hajduki (4 zad.); Żytowa I., Koziołek (8 zad.);

Nagrody otrzymują: pp. *Czechowska Z., w/m; Buczyńska J., Potasznia; Drzewiecka M., Sosnowiec; Kędzierska E., Łuck; Lilpopowa M., Włochy; Radzimierska U., Rypin; Tomaszewska K., Gdynia; Widuchowska W., Katowice; Żuraniewska A., Wielkie Hajduki.*

Hodowla piżmowców

W poszukiwaniu nowych źródeł dochodu warto zwrócić uwagę na rozpowszechniającą się coraz więcej hodowlę piżmowców.

Piżmowce są to gryzonie, przypominające swym wyglądem szczury wodne, tylko znacznie od nich większe, bo dochodzą do 35 cm długości. Nazywają je szczurami piżmowymi, gdyż posiadają one gruczoł wydzielający gęsty płyn o zapachu piżma. Futerko mają gęste, połyskliwe, delikatne, koloru ciemnobrunatnego, to też skórki szczurów piżmowych mogą być używane na futra w stanie naturalnym, farbują je też na nurki, sobole i foki. Skórki zimowe o gęstym uwłosieniu i dużych wymiarów są szczególnie poszukiwane i wysoko cenione.

Piżmowce są zwierzętami roślinnożernymi i przystosowanymi do życia nad wodą, to też musimy im stworzyć warunki zbliżone do naturalnych, dostarczając sporo świeżej zieloności i czystej wody. Na swobodzie żyją one nad brzegami jezior, stawów lub rzek wolno płynących, wykopując sobie przy brzegu nory, co często staje się przyczyną nieobliczalnych szkód w groblach i tamach. Sprowadzone z Ameryki do Czechosłowacji w 1905 r., rozmnożyły się tam w takich ilościach, że stały się groźnym szkodnikiem gospodarstw rybnych. Z tego względu hodowla ich na wpół dziko jest niewskazana. Najlepsze wyniki daje hodowla w klatkach, gdzie piżmowce trzyma się parami.

Wierzch i spód klatki robi się z siatki drucianej ocynkowanej, a boki obija się od wewnątrz blachą, gdyż piżmowce drzewo przegryzają. Siatka górna może mieć oczka 2½ cm średnicy, a dolna — 1 cm, o grubości drutu 1,5 mm. Klatka składa się z dwóch części: gniazda i wybiegu, połączonych między sobą okrągłym otworem 15 cm średnicy i także obitym blachą, aby zwierzęta nie wygryzały części drewnianych. Najmniejsze rozmiary wybiegu powinny być następujące: długość — 80 cm, szerokość — 50 cm, wysokość — 35 cm. W górnej siatce muszą być sporządzone na zawiasach drzwiczki, szerokości 40 cm, przez które zadaje się karmę i porządkuje klatkę. Na jednym końcu wybiegu stawia się blaszany zbiornik na wodę, tej długości, co szerokość klatki, a 15 cm szerokości i tyleż wysokości. Z przeciwległej strony zbiornika dobudowuje się drewniany domek, służący jako gniazdo na nocleg i do wykotu o analogicznych wymiarach długości i wysokości, co wybieg, a szerokości równającej się 25 cm. Domek zbija się szczelnie z desek calowej grubości, obitych wewnątrz siatką, z której robi się także pochyły daszek i spód domku. Do wewnątrz trzeba wstawić skrzynkę o drucianym wieczku, które można otwierać, aby zobaczyć co się dzieje w gnieździe.

Skrzynka musi być mniejszych rozmiarów, jak domek, tak, aby między ściankami domku, a gniazdem utworzyła się przestrzeń izolacyjna, którą wypełnia się mchem, trocinami lub miałem torfowym. Pod skrzynię również kładzie się warstwę jakiegoś materiału izolacyjnego, a to dla ocieplenia wnętrza gniazda. W zimie na wierzch skrzynki trzeba kłaść słomianą matę lub woreczek wypełniony miałem torfowym dla zabezpieczenia od zimna. Przejście z gniazda do wybiegu musi posiadać otwór zamykany na blaszaną zasuwę, aby mieć możność zamknięcia zwierzątek w gnieździe lub na wybiegu. Dla wentylacji przewierca się otwory z dwóch stron w szczytowych ścianach domku.



Szczur piżmowy.

Można budować większe klatki, aby zwierzęta mogły używać więcej ruchu. Wtedy damy następujące wymiary: 125 cm długości, 80 cm szerokości i 35 cm wysokości.

Żywienie piżmowców nie nastręcza specjalnych trudności, gdyż jako zwierzęta roślinożerne jadają one to samo, co króliki, a więc świeżą trawę, siano, koniczynę, lucernę, różne chwasty, gałązki drzew, marchew, buraki, owoce i zarno (owies, jęczmień, kukurydzę). Karmę powinno się zadawać wieczorem, gdyż zwierzątka te żerują głównie w nocy. Rzuca się ją wprost do klatki i tylko ziarno praktyczniej jest podawać w jakimś blaszanym pudełku lub wywróconym kaflu.

Gdy w gnieździe są młode, które już zaczynają jeść z rodzicami, wtedy powinno się zadawać ziarno śrutowane.

Piżmowce spędzają dzień, ukryte w gnieździe, skąd niechętnie wychodzą i tylko na chwilę w południe pokazują się na wybiegu, aby zjeść trochę ziarna i napić się wody. Ulubionym ich przysmakiem jest surowa marchew, która potrzebna im jest do zdrowia. Do łapania piżmowców chowanych na wpół dziko, używa się marchew, jako przynętę.

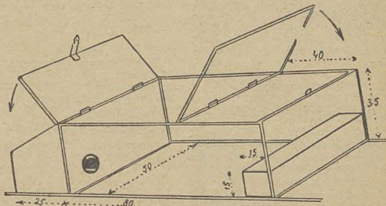
Tylko przez obserwację można unormować ilość pożywienia, gdyż piżmowce tyle jedzą, ile potrzebuje ich organizm, a robią zapasy jedynie wtedy, gdy spodziewają się zimna lub nadejścia burzy, toteż zadawanie im śrutowanego ziarna utrudnia jego przeniesienie do gniazda. Wodę w zbiorniku trzeba dwa razy dziennie zmieniać, gdyż piżmowce znoszą tam wszelkie nieczystości. Zbiornik od czasu do czasu trzeba umyć gorącą wodą z sodą. W zimie, gdy woda marznie, podaje się śnieg, a pasza powinna zawierać soczyste okopowiny i owoce, które kładzie się wprost do gniazda, aby nie zmarzły. Rozumie się, że pożywienie powinno być zawsze świeże, niezepsute i niespleśniałe, a woda czysta.

Piżmowce dają w ciągu roku kilka miotów po kilka sztuk w jednym miocie. Małe przychodzą na świat zupełnie niedołężne, lecz szybko rosną i po 5—6 tygodniach opuszczają już gniazdo i zaczynają jeść ze starymi. Po trzech miesiącach są już dobrze wyrośnięte. Do 4 miesięcy można je trzymać w rodzicielskiej klatce, potem przenosi się do innych klatek, oddzielając samce od samiczek. Gdy zauważy się, że samce zaczynają się gryźć, trzeba je także umieścić w osobnych klatkach. Do rozpłodu dobierać się powinno sztuki dobrze wyrośnięte i ładnie ubarwione i unikać trzeba chowu w pokrewieństwie.

Piżmowce zabija się na futerka zimową porą. Ponieważ bronią się, dotkliwie kąsając, trzeba je więc łapać specjalnymi kleszczami lub przykrywając zwierzę kubełkiem, a wtedy schwycić za wystający ogon i unieść ku górze. Wisząc głową na dół, nie może ukąsić. Zabija się je za pomocą silnego uderzenia w nos, po czym natychmiast trzeba ściągnąć skórkę. W tym celu przekrawa się ją na wewnętrznej stronie tylnych łap aż do nasady ogona, podcina przy ogonie, po czym obciąga w kierunku głowy, wywracając jak pończochę. Oczyszcza się ją następnie z mięsa i tłuszczu, później dla wyschnięcia naciąga na klin drewniany i suszy w przewiewnym, zacienionym miejscu. Wysuszone trzeba strzec przed molami.

Mięso piżmowców jest w Ameryce jadalne, u nas może być używane do żywienia innych zwierząt futerkowych lub drobiu. Piżmo jest poszukiwane przy wyrobie mydeł toaletowych, to też piżmowiec w całości może być wyzyskany. Materiał rozpłodowy można nabywać w hodowli zarodowej J. Buchena w Warszawie — Sielce, ul. Jedwabnicza 2.

H. P.



Szemat klatki dla hodowli piżmowców.

Odpowiedzi Redakcji

ASTRONOMIA CZY ASTROLOGIA?

pp. Mimi i Linie.

Artykuł p. t. Moda i Gwiazdy nie ma nic wspólnego z astronomią. Jest to streszczenie żartobliwego artykułu francuskiego p. J. Boutier (jak to było zresztą podane). Co do liczby planet autorka wyraźnie pisze: — „planet branych przez astrologów pod uwagę..." branych pod uwagę, to znaczy służących do wróżb, ale nie znaczy, że tyle tylko planet znają astronomowie. Poza tym, we wróżby wchodzi zawsze księżyc i słońce. Nie ma potrzeby pisać jaki księżyc, potocznie bowiem rozumie się pod tym określeniem nasz, gołym okiem widziany księżyc, tak jak pod określeniem słońce rozumie się słońce naszego systemu planetarnego, bo przecież i słońc jest wiele, nie tylko księżyców.

Jakie by to było uciążliwe zawsze powtarzać naukowe objaśnienia np. w wierszach i zamiast: —

Srebrzyste światło księżyca
Wzrok poi, serce zachwyca,

pisać: —

Srebrzyste światło księżyca
towarzyszącego naszej ziemi
Wzrok poi, serce zachwyca.
Prawda?
Albo pisać:
Opalając się słońcem, naszego systemu
planetarnego, należy...

Zazwyczaj nietrudno się domyśleć o jaki księżyc i słońce chodzi w danym razie.

ODPOWIEDZI KOSMETYCZNE

Na skutek starań redakcji „Praktycznej Pani" Instytut Kosmetyczno-Lekarski **IZIS** w Warszawie, przy ul. Senatorskiej **nr** 37 (Pałac Błękitny), tel. 3-33-53 **pod kierunkiem**

p. HELENY BRZEZIŃSKIEJ

udziela w okresie ferii letnich stałym prenumeratorkom „Pr. Pani", pracującym zawodowo, przede wszystkim zaś pp. Nauczycielkom, **bezpłatnie** porad lekarskich, oraz udostępnia korzystanie z zabiegów lekarsko - kosmetycznych po **specjalnie ZNIŻONYCH CENACH.**

AKADEMIA STOMATOLOGICZNA

dla P. Janiny z Borysławia

Chcąc się zapisać na akademię stomatologiczną trzeba posiadać maturę z językiem łacińskim. Podania należy złożyć pomiędzy 1 a 15 września, egzamin około 20 września. Kurs trwa 5 lat. Opłata roczna 200 zł, płatna w 3-ch ratach. Adres: Akademia Stomatologiczna — Warszawa, Marszałkowska Nr 151.

PODANIE

Pani St. S.

Podanie należy adresować: „Do Pana Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej — Zamek — Warszawa".

FARBOWANIE

Pani E. A. w Wilejce

Farbowanie domowym sposobem było podane bardzo obszernie w Poradniku alfabetycznym z 37 roku w Nr Nr 46, 47, 48; numery te może Sz. Pani dostać po przesłaniu należności, w naszej administracji. Za miłe słowa serdecznie dziękujemy.

ZIOŁA

Prenumeratorce z Wilna

Nie podała nam Pani których ziół jej brak, w nabyciu ich nie powinno być trudności. Każda apteka powinna Pani dostarczyć.

TĘPIENIE KRETÓW

Pani S. K. z Łodzi

Sposoby tępienia kretów były podane w Nr 23 b. r. w odpowiedziach na str. 21.

KRWAWIENIE DZIĄSEŁ

Pani Maria K.

W sprawie krwawień dziąseł donosimy, że zasadniczo należy się zwrócić do lekarza specjalisty jamy ustnej, aby stwierdził, jaka jest przyczyna ciągłych krwawień z dziąseł. Profilaktycznie aby wzmocnić dziąsła możemy poradzić płukanie szałwią oraz pędzlowanie dziąseł rano i wieczór płynem składającym się:

Tinctura Myrrhae
„ Gallarium
„ Rathanae
„ Menthae w równ. częściach.

OBWARZANKI ZAPARZANE

Sześć dk drożdży rozpuścić w ½ litra ciepłej ,nie gorącej wody, dodać 80 dk mąki pszennej przesianej, wsypać 3 łyżeczki soli i starannie wyrobić. Z ciasta tego uformować bułę, nakryć rondlem lub miską i zostawić mniej więcej na godzinę, żeby wyrosło. Z ciasta tego formować podłużne cienkie wałeczki, utarzać je w posypanej na stolnicy czarnuszce, zwinąć w krążek, skleić brzegi jajkiem. W szerokim, płaskim naczyniu zagotować wodę, rzucać po kilka obwarzanków, kiedy woda powtórnie zawrze, wyjmować, dać im obeschnąć, trzymając nad otwartym paleniskiem, ułożyć na blasze i piec w dobrze nagrzanym piecu, żeby się od razu rumieniły.

Przypuszczam, że Sz. Pani chodzi o ten typ obwarzanków. Obwarzanki targowe są też tak robione, pewne różnice polegają na gatunku mąki.

ŻYLAKI

Pani Felicja G.

Żylaki leczą się w dzisiejszych czasach doskonale zastrzykami, w tym celu proszę się zgłosić do chirurga, który kurację przeprowadzi.

BUDŻET

Pani R. S.

Drukujemy obecnie cykl nagrodzonych prac na konkursie naszego „Tygodnia"; może Pani znajdzie tam dobre dla siebie rady. Nie chcąc pisma przeciążać jednym tematem, na razie budżetów drukować nie będziemy.

Pani P. ze Złoczowa

Sposób usuwania kamienia z czajnika był w Nr 15 b. r., a fason spódnicy w Nr 16 z 37 roku; jeżeli Sz. Pani w roku zeszłym nie była naszą prenumeratorką możemy numer na żądanie przysłać.

Pani Helenie z Leszna

Ogłoszenia tak zredagowanego umieścić nie możemy, niestety.

CZYSZCZENIE ZAMSZOWYCH PANTOFLI

Po oczyszczeniu plam na trzewikach zamszowych benzyną, przygotowujemy następującą mieszaninę. Delikatną, miałką kredę napuścić farbą w kolorze obuwia, dać wyschnąć i schować do słoika. Tę kredę rozrabiamy następnie gdy potrzeba benzyną na śmietanę i oczyszczony trzewik nacieramy. Gdy wyschnie, wycieramy kredę szczotką.

Torebkę ze skóry można przefarbować samej na czarno, są specjalne farby do skór, które dostanie Pani w każdym większym składzie aptecznym.

Przerobić jednak samej będzie trudno, to już powinien zrobić fachowiec. Reszta pytań Pani poszła do odpowiednich działów, a odpowiedzi będą w następnych numerach.

Pani w kłopocie

Chętnie służymy radą na kłopot, tym bardziej, że jest on niewielki wobec tak bogatej garderoby. Nie trzeba brać zbyt wiele. Z wymienionych wzięłabym płaszcz, kostium z bluzkami, komplet granatowy, dwie sukienki letnie, suknię jedwabną popołudniową w deseń, no i wieczorową, bo może Pani być potrzebną. Rano ubrać się wygodnie w sukienkę i o ile nie będzie zbyt ciepło w płaszcz; w uzdrowiskach przeważnie Panie ubierają się dopiero około 5-ej, ale to zależy od zwyczajów pensjonatu, w którym się mieszka.

Za miłe słowa serdecznie dziękujemy.

P. Helusi

Dziękuję za opis przedstawienia amatorskiego, odegranego na cel tak szlachetny. Ileż to dokazać można wspólnymi siłami! Wyobrażam sobie, jak ślicznie wyglądały panie przebrane za kwiaty na tle zielonej dekoracji, mającej stanowić tło lasu. I pomysł tak oryginalny! Podziwiam wytrwałość, z jaką panie pokonały wszystkie przeszkody aby projekt doprowadzić do skutku i cieszy mnie wdzięczność, jaką okazuje paniom rodzina pogorzelców. To wystarczy za wszelkie trudy. Co do córki poszkodowanych, to może było by najlepiej namówić ją na ukończenie szkoły gospodarczej, skoro nie okazuje zbyt wielkiej chęci do nauki.

Kruszynce

O ile pani nie ma możności pogodzenia się z mężem, to najlepiej będzie wrócić do rodzicielskiego domu. Tułanie się w obcym mieście z rocznym dzieckiem było by dla pani zbyt przykre, zwłaszcza, że ciągła opieka nad synkiem odciągnęłaby panią od zamiaru ukończenia uniwersyteckich studiów. W obecnej sytuacji musi pani zdobyć sobie samodzielne stanowisko, a nikt w tym wypadku nie pomoże pani lepiej od rodziców, zwłaszcza tak kochających. Słyszałam o wypadku bardzo podobnym, w którym młoda osoba w pani wieku i w takim położeniu, ukończywszy W.S.H. zajmuje teraz korzystną posadę, a syn chowany przy pomocy matki, daje jak najlepsze zapowiedzi na przyszłość. Tylko odwagi, droga pani i wytrwałości, a wszystko pójdzie jak najlepiej.

P. Muszce

Nie trzeba się martwić zamiłowaniem siostry do czytania dzieł w obcych językach, gdyż widać, iż chodzi jej o rozszerzenie zakresu swych wiadomości. Lepiej jej do niczego nie namawiać, lecz delikatnie podsuwać arcydzieła naszej literatury, które, jak pani zapewnia, zna tak mało, a do czego przyczynił się kilkuletni pobyt za granicą. O ile jest tak wybitnie inteligentna, pozna się na ich wartości i z pewno-

Nasza skrzynka

DZIAŁ INTERESÓW

W pierwszych dniach sierpnia pragnę wyjechać na kilka dni z córkami lat 13—10 do Zaleszczyk. Nie znając zupełnie tej części Polski, pragnę za pośrednictwem naszej kochanej skrzyneczki prosić Sz. Czytelniczki o adres osób, które odnajmują pokoje z życiem lub bez, byleby nie drogie.

Z góry dziękuję serdecznie.

Adres mój: Wilno, Beliny 9 m. 3 dla H. B.

Potrzebna nauczycielka b. inteligentna i dobrego, wesołego usposobienia do uczen. III kl. gimn. now. typu, z francuskim i muzyką — fortepian. Dom prawdziwie katolicki. Dajemy pełne utrzymanie i małą dopłatę, a za dobry wynik pracy — premię, którą przy umowie ustalimy. Nauczycielka potrzebna zaraz na cały rok. Uczennica jest pilna, ambitna i dosyć zdolna i bardzo dobra.

Zgłoszenia proszę adresować na adres: Wadowice, ul. 3-go Maja 18 II p.
dla pani H. L.

Chciałabym córkę l. 16, bardzo zdolną, ukończ. 4 kl. gimn. i syna l. 13, kl. I gimn. umieścić gdzieś we dworku w pobliżu Warszawy w miesiącu sierpniu.

Proszę Pani Czytelniczki o łaskawe wskazanie adresu, warunków i ceny, pod adresem: K. Podhalicz, Katowice, Ligonia 40 m. 4.

Zwracam się do Szan. Pań Czytelniczek z gorącą prośbą, by zechciały łask. dopomóc mi w wyszukaniu partytury do starej, pięknej operetki „Wieszczka lalek".

Uprzejmie proszę o łask. odpowiedź; sprawa bardzo pilna.

Halina Urbańska
Wielkopolska, Gniezno, Lecha 13.

Dam przez sierpień utrzymanie Francuzce, wzamian za konwersację. Miejscowość bardzo zdrowa, górzysta, stacja kol. i kościół w miejscu. Duża rzeka do kąpieli, w okolicy moc pięknych zakątków godnych zwiedzenia. Bliższych szczegółów udzielę listownie. Adres mój w Redakcji
pod „Gorlice"

Która z Pań Czytelniczek „Praktycznej Pani" przyjęłaby mnie na czas wakacji do dworu, gdzie jest duża biblioteka. Jestem introligatorką, mogłabym oprawiać książki za utrzymanie tam, gdzie jest piękna okolica, zajęłabym się też gospodarstwem, chodzi mi tylko o zmianę miejsca na jakiś czas. Zgłoszenia do Redakcji pod „Wakacje" (proszę załączyć znaczek dla wysłania pod właściwy adres).

Poszukuję służącej zdrowej i obowiązkowej. Mieszkam na Wołyniu, na wsi (na miejscu poczta i kolej). W domu 2 osoby starsze i dziecko 4-letnie. Wymagania: sprzątanie 2 pokojów, gotowanie, pranie i prasowanie. Pensja 15—20 zł (zależnie od umiejętności gotowania) i zwrot kosztów podróży do połowy. Miejsce do objęcia od 15.VIII ew. 1.IX b. r.

Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji
dla „Nauczycielki"

Mam ukończone seminarium dla wychowawczyń, jestem harcerką, mam lat 18, jestem w bardzo przykrym położeniu; pragnę dostać się do dobrych ludzi, gdzie czułabym się jak w rodzinie. Obowiązki przyjmę w zakresie swego wykształcenia, najchętniej na wsi.

Zgłoszenia proszę kierować dla
„S. O. S. Poznań"

Młody człowiek, po wojsku, z ukończoną szkołą powszechną, poszukuje posady woźnego, strażnika, dozorcy lub t. p. Może która z Pań Czytelniczek zechce łaskawie przyjść z pomocą w wyszukaniu posady.

Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji
dla „Przemyśl"

Która z Pań może mi polecić służącą, bezwzględnie zdrową, spokojną, bardzo czystą i uczciwą w wieku do lat 30-tu. Wymagane: bardzo dobre gotowanie, umiejętne sprzątanie, podawanie do stołu, prasowanie i mniejsze przepierki (do dużego prania biorę praczkę). Jest nas dwoje, 2 dzieci i wychowawczyni. 4 pokoje, dom nowoczesny (winda, gorąca woda w kranach, kuchnia elektryczna, centralne ogrzewanie. Warunki: pensja 45 zł, pokój służbowy; wymagane paroletnie świadectwa z większych domów tylko chrześcijańskich. Pożądana własna pościel. Mieszkamy w Katowicach.

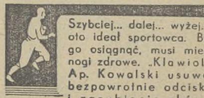
Oferty proszę adresować: poczta Golów Fałkowice dwór, Maria Strzemboszowa.

Posada od 15 sierpnia, względnie 1 września.

Inteligentna panienka poszukuje zajęcia od 15-go sierpnia do dziecka od lat 4, lub towarzystwa starszej pani. Miejscowość: Warszawa, Toruń, Bydgoszcz. Zgłoszenia sub. „Halina".







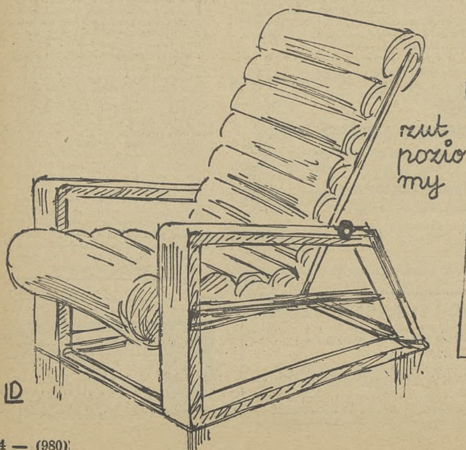
fotel wypo-czynkowy

bok

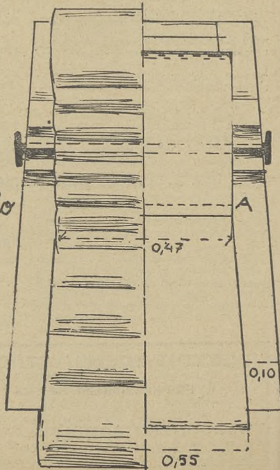
0,98
0,03
0,045
0,74
A
0,04
0,045
0,40
0,045
0,63
1,04

przód

0,67
0,55
0,10



rzut poziomy



Kącik dla dzieci

Spotkał się pan Szczur ze Szczurkiem

Pod piwnicznym, szarym murkiem
spotkał się pan Szczur ze Szczurkiem.
Szczur ma buzię podwiązaną
żółtą chustką w białe groszki —
zęby bolą go od rana,
chociaż brał już cztery proszki.
Mały Szczurek kiwa głową
— Panie Szczurze, jedna rada,
kiedy ząbki miał niezdrowe
do dentysty szedł Konradek.
Myśli pan, że płakał może,
gdy mu ząbek usunięto?
A broń Boże, a broń Boże,
wrócił z buzią uśmiechniętą.
Niechże się pan Szczur nie leni,
idzie zaraz do dentysty,
mieszka lekarz w tamtej sieni,
dobry, szczurzy specjalista. —
I pan Szczur z malutkim Szczurkiem
pożegnali się pazurkiem.

DOMKI Z GAŁĘZI I PATYKÓW

Z drobnych patyków i wiotkich gałęzi mogą sobie dzieci budować domki. Nie zawsze uda im się zbudować domek dość duży, ale jeśli nie one same, to przynajmniej ich lalki będą mogły tam przesiadywać. Zasada jest bardzo prosta. Chcemy zbudować okrągłą altanę, wbijamy elastyczne witki w koło, zostawiając trochę wolnego miejsca na wejście. Następnie zbieramy wszystkie razem u góry i związujemy. Ściany wyplatamy wikliną lub giętkimi gałązkami.

Drugi domek budujemy na konstrukcji z mocnych tyczek. Na boki nakładamy tyczki lub gałęzie, tak, jak w konstrukcji dachu, wbijając je pochyło w ziemię.

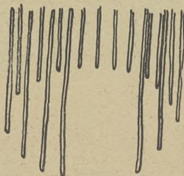
Następnie wyplatamy jak i poprzedni.

A. D.

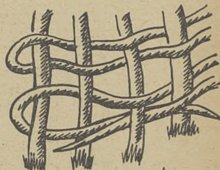
Były dwa obłoczki białe...

Były dwa obłoczki białe:
jeden duży, drugi mały.
A ten pierwszy był okrętem
miał dwa żagle rozwinięte,
drugi — ptaszkiem był skrzydlatym
miał skrzydełek białe płaty.
Dwa obłoczki się ścigały:
jeden duży, drugi mały.
A ten pierwszy wiatr pochwycił
z wiatrem płynął po błękicie,
a ten drugi skrzydełkami
pruł powietrze pod chmurami.
Na zachodzie się spotkały
i ten duży i ten mały.
A ten pierwszy w słońcu spłonął
purpurowo i czerwono,
a ten drugi był zmęczony
sfrunął nisko zróżowiony.
I ten duży i ten mały
razem z słonkiem się schowały.

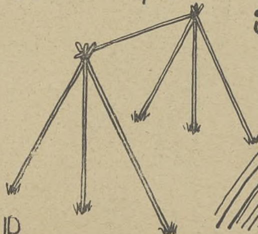




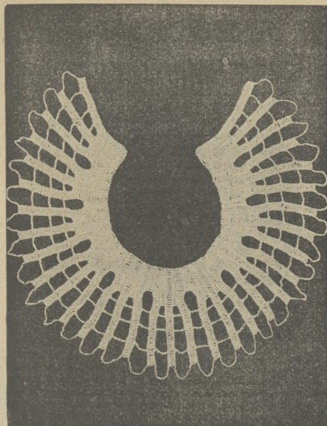


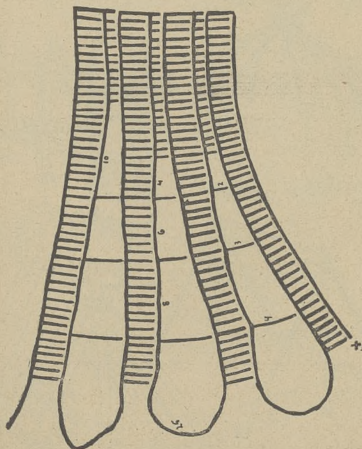


domki z gałęzi i patyków









KOŁNIERZYK SZYDEŁKOWANY

Materiał: nici do szydełkowania „mez" nr 10 w kolorze kremowym i szydełko nr. 10.

Szydełkujemy 50 podstawowych oczek. Z tego ostatnie 5 ocz. stanowią już pierwszy słupek z 2 naw. Drugi słupek wbijamy w 6 do tyłu oczko. Następuje szereg słupków z 2 naw. w odpowiadającej ilości podstawowych oczek. Szydełkujemy jeszcze 25 ocz., potem odwracamy robotę w ręku i lokujemy duży słupek (patrz na wzór) z 4 naw. na wierzchołki siódmego słupka dolnego. Po 8 oczkach tworzymy słupek z 3 naw. i umieszczamy go na dziewiątym słupku. Znowu szydełkujemy 6 ocz., wbijamy słupek z 2 naw. w siódmy dolny słupek i jeszcze raz wykonujemy 4 ocz., i zwykły słupek na piątym, dolnym słupku. Do końca brzegu prowadzą zwykłe słupki. Potem szydełkujemy 4 ocz. w górze, zastępujące pierwszy słupek następnego rzędu i we wspomniany już sposób posuwamy się dalej.

Tak szydełkuje się mniej więcej cały kołnierzyk z małymi tylko wyjątkami. Po trzecim pełnym rzędzie uwydatni się fragment pierwszy koronki, który zmienia i nadaje charakter całości. Jak wynika z fotografii i dokładnego wzoru zachodzi w danym miejscu większa ilość oczek (10), które to oddzielają fragment pierwszy od następnego. Fragmentów mamy 11-cie.

Najważniejszą rzeczą jest nadanie odpowiedniego kolistego kształtu koronce. Częściowo zakręca się wzór sam, bez naszej pomocy — żeby jednak kształt ten udoskonalić musimy często w miejscach gwałtownego zakrętu rząd zwykłych słupków zastąpić od połowy niskimi słupkami. Także przedtem i później ostatni słupek wspomnianego rzędu zamienia się najczęściej niskim słupkiem.

Kołnierzyk ten zagina się i przyszywa wewnątrz sukienki.

Kołnierzyk ten wykonać można także innym jedwabiem w kolorze białym lub kremowym. O ile jednak nici będą cieńsze — to uwzględnić trzeba odpowiednio więcej fragmentów. Kołnierzyk ten używa się do gładkich, ciemnych sukienek lub bluzek z małym okrągłym wycięciem.

Długajówna Dora

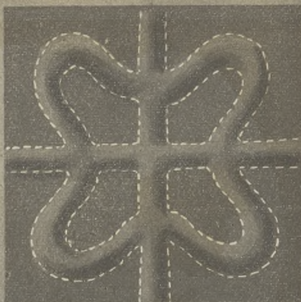
SUKNIA I WACHLARZ OZDOBIONE HAFTOWANĄ WSTĘGĄ

(Opis do strony 32)

Czarną jedwabną suknię możemy bardzo efektownie ozdobić. Z przodu sukni wstawiamy klin z tiulu, na który naszywamy od góry do dołu dwie wstęgi z tegoż materiału co suknia, ozdobione według podanego rysunku haftem łańcuszkowym, srebrnym szychem. Końce wstążek przy pasie przymarszczamy. Wachlarz tiulowy też obszywamy koliście takąż wstążką, przymarszczając ją.

Suknię nosi się na kolorowym spodzie.





Parawan matelassé. (Opis w tekście).

Sukienki dla pań od lat 15–60-ciu









223 P. P. Sukienka wełniana w głębokie plisy.

224 P. P. Sukienka z woalu deseniowego, wykończenie z białego.

225 P. P. Sukienka z crêpe-imprimé, krój raglanowy.

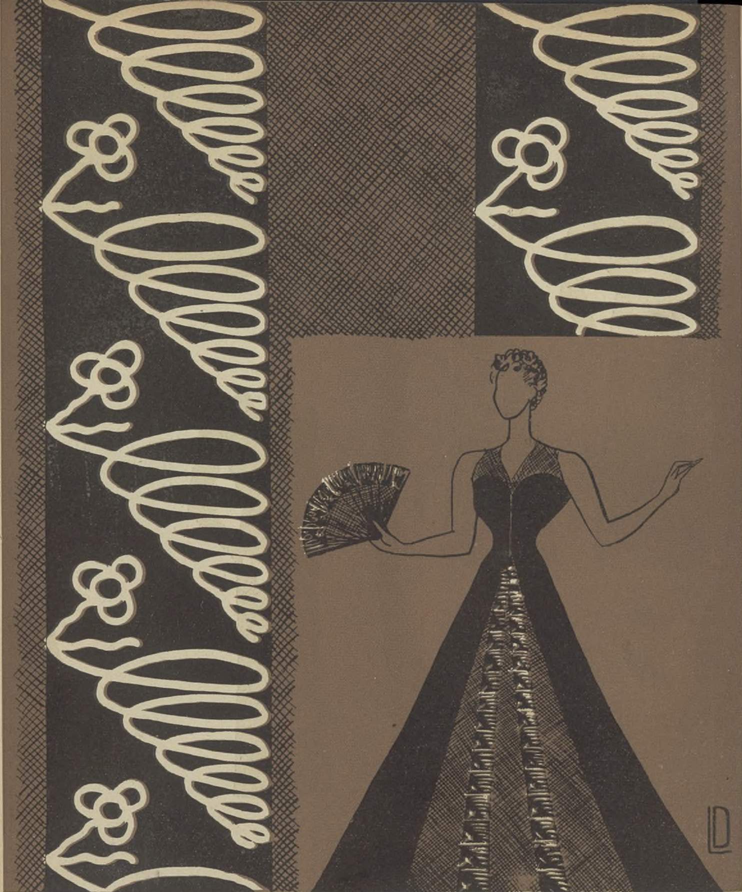
226 P. P. Sukienka z lekkiej deseniowej wełenki, przybranie z jedwabiu w tym samym kolorze.

227 P. P. Suknia z crêpe-marocain, pasek zamszowy.

228 P. P. Suknia z wełny w prążki, kołnierz i mankiety z piki, pasek zamszowy.

229 P. P. Suknia z crêpe-marocain.

230 P. P. Suknia z lekkiej wełenki naszyta jedwabną taśmą, kamizelka biała z opalu.



Suknia i wachlarz ozdobione haftowaną wstęgą. (Opis w tekście).

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87 Tel. 5-87-05 2-44-18 i 6-26-44. Filia: Świętokrzyska 17, Tel. ›-76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE »BLUSZCZ« WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego »Bluszcz« Warszawa, Solec 87

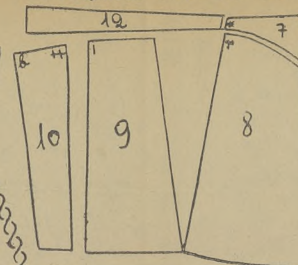
Praktyczna Pani № 31 1938 r.

FARTUCH
do gospodarstwa
Potrz. ilość mat. 1m.50cm. szer. 80cm.

1. przód fartuszka
2. tył "
3. pasek
4. szelki
5. kieszeń



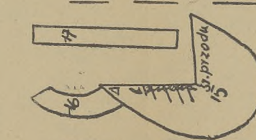
FARTUCH
Potrz. ilość mat. 2m. szer. 80cm.



6. przód szelki
7. karczek do przodu
8. przód fartucha
9. tył "
10. tył szelki
11. kieszeń
12. pasek

KOŁNIERZE







kokardka
tył
przód
środek przodu
bez szwu
środek przodu
zmarszczyć
falbanka. potrzebną ilość falbanki powtórzyć 3 razy
przód
kołnierz
tył
przód

środek tyłu
kieszeń
bok
zmarszczyć
tył
linia załamania
szelka
pasek
przód
środek przodu
zaszewka
bez szwu
rękaw
środek tyłu